CTC CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Посібник користувача
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم





Donut, Muffin & Cake Pop Maker

Donut, Muffin & Cake Pop Maker • Machine à gâteaux-sucettes, muffins & donuts
Máquina para hacer donuts, magdalenas y pastelillos • Macchina per donut, muffin e cake pop
Donut, Muffin & Cake Pop Maker • Urządzenie do robienia pączków, mufinek i ciastkowych lizaków
Fánk, muffin és sütigolyó készítő • Піч для випікання пончиків, кексів та кейкпопсів
Аппарат для приготовления пончиков, мини-кексов и коржиков • ماكينة صنع الكعك المُحلى وكيك المافن وكرات الكيك

DMC 3533

DEUTSCH

Inhalt

NEDERLANDS

Inhoud

FRANÇAIS

Table des matières

ESPAÑOL

Contenidos

ITALIANO

Indice

ENGLISH

Contents

JĘZYK POLSKI

Spis treści

MAGYARUL

Tartalom

УКРАЇНСВКА

Зміст

РУССКИЙ

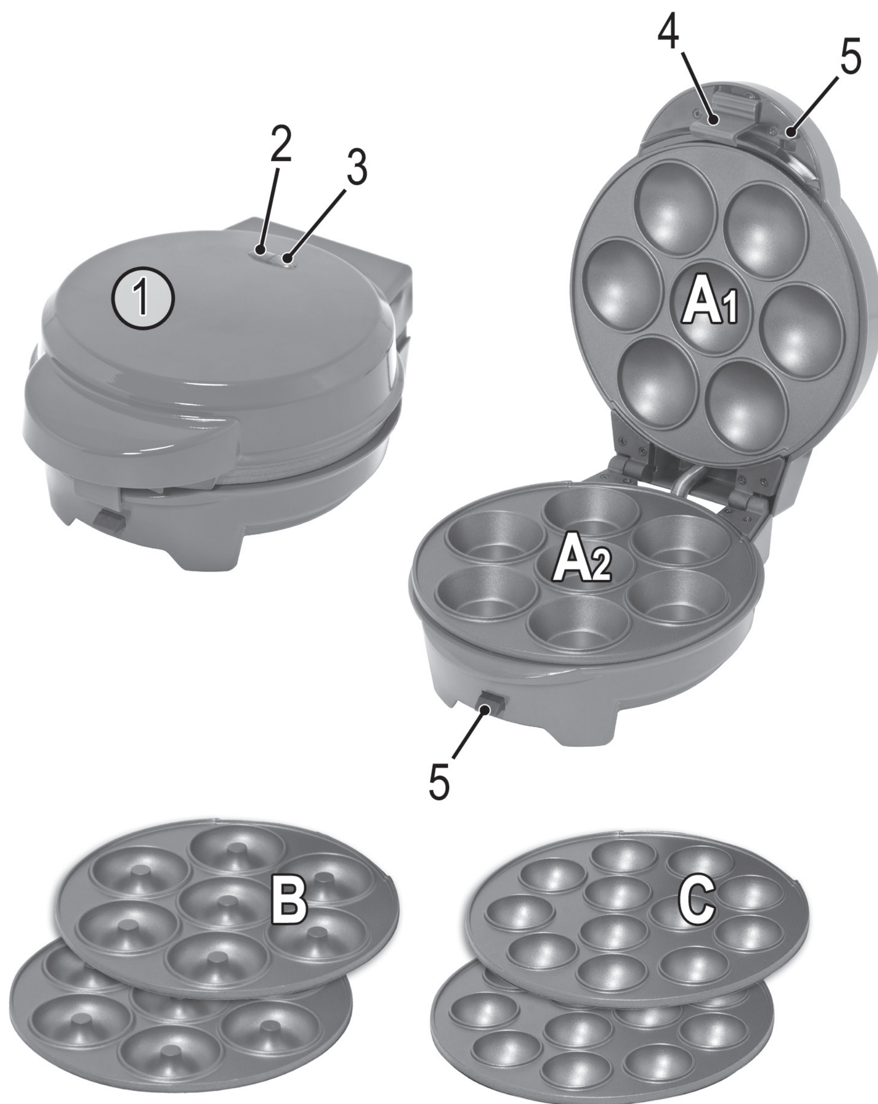
Содержание

العربية

المحتويات

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande • Ubicación de los controles
Elementi di comando • Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi • A kezelőszervek elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ WARNUNG:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ ACHTUNG:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ WARNUNG!
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes. Benutzen Sie ggf. einen Topflappen und fassen Sie das Gerät nur am Griff bzw. die Griffmulde an.

⚠ ACHTUNG:

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, wärmebeständige Fläche. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.

⚠ ACHTUNG:

- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum!
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Achten Sie während des Backvorgangs und beim Öffnen der Backflächen auf seitlich austretenden Dampf. Verbrennungsgefahr!
- Vorsicht aufsteigende Hitze! Verwenden das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen oder anderen brennbaren Materialien!
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Übersicht der Bedienelemente

1 Gehäuse
2 Netzkontrollleuchte
3 Heizungskontrollleuchte
4 Gehäuse-Arretierung
5 Entriegelungstasten für die Backflächen

Zubehör

A1 Obere Backfläche für Muffins
A2 Untere Backfläche für Muffins
B Obere und untere Backfläche für Donuts
C Obere und untere Backfläche für Cake Pops

Backflächen tauschen

Das Gerät wird mit eingesetzten Backflächen geliefert. Bitte beachten Sie auch unsere „Übersicht der Bedienelemente“ auf Seite 3.

⚠ **WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**
Das Gerät und die Backflächen müssen komplett abgekühlt sein!

Backflächen entnehmen

1. Öffnen Sie das Gerät mit der Gehäuse-Arretierung (4) und klappen Sie den Deckel nach oben.
2. Um die Backflächen zu lösen, drücken Sie auf die Entriegelungstaste (5).

Backflächen wieder einsetzen

Wenn Sie das Gerät als **Muffin-Maker** benutzen, beachten Sie die Anordnung der Backflächen: Setzen Sie die Backfläche mit den abgerundeten Formen (A1) in den Deckel ein.

1. Setzen Sie die Aussparungen der Backflächen am Scharnier an.
2. Drücken Sie die Backflächen in das Gerät. Sie müssen hörbar einrasten.

Inbetriebnahme des Gerätes

Anwendungshinweise

Bevor Sie die ersten kleinen Kuchen für den Verzehr zubereiten . . .

- Entfernen Sie die Verpackung, falls vorhanden. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Backflächen mit einem feuchten Tuch.

Anti-Haftbeschichtung

- Fetten Sie die Backflächen vor dem 1. Gebrauch leicht ein.
- Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Backflächen ca. 10 Minuten (Siehe „Benutzung des Gerätes“).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Backen Sie kleine Kuchen 2-mal zur Probe.

HINWEIS:
- Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Die ersten kleinen Kuchen nicht verzehren.

- Nachdem das Gerät erkaltet ist, wischen Sie die Backflächen mit Küchenpapier ab.

Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose. Beide Kontrollleuchten leuchten auf.

Benutzung des Gerätes

HINWEIS:
- Halten Sie während der Aufheizzeit die Backflächen geschlossen.
- Ist die Aufheizphase beendet, geht die grüne Kontrollleuchte aus.
- Die rote Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an.

1. Öffnen Sie das Gerät. Geben Sie ca. 1 Esslöffel Teig in jede Form der unteren Backfläche (für die Herstellung von Cake Pops nur ca. 1½ Teelöffel). Achten Sie bitte darauf, die Teigmenge richtig zu dosieren, überschüssiger Teig läuft am Rand heraus und verunreinigt das Gerät.
2. Schließen Sie den Deckel.

HINWEIS:
- Die grüne Kontrollleuchte schaltet während des Backvorgangs an und aus, um die Backtemperatur beizubehalten. Sie gibt keinen Hinweis auf das Ende des Backvorgangs.
- Die Backdauer hängt vom individuellen Geschmack ab. Je länger die kleinen Kuchen im Gerät verbleiben, desto intensiver wird die Bräunung. Bitte beachten Sie die Rezeptangaben.

3. Öffnen Sie das Gerät nach ca. 6 - 8 Minuten und prüfen Sie das Ergebnis (bei Muffins nach ca. 12 - 15 Minuten). Sind die Kuchen aufgegangen und haben die richtige Bräunung, sind sie fertig und können entnommen werden.
4. Klappen Sie den Deckel vollständig hoch und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Nehmen Sie die kleinen Kuchen vorsichtig aus den Formen. Verwenden Sie dazu einen hitzebeständigen Holz- oder Kunststofflöffel. Keine spitzen oder schneidenden Gegenstände benutzen, so vermeiden Sie die Beschädigung der Backflächenbeschichtung.
6. Fetten Sie die Backflächen, nach den einzelnen Backvorgängen, nach Bedarf erneut leicht ein.
7. Die Backflächen sollten in den Backpausen immer geschlossen bleiben.

Betrieb beenden

Möchten Sie den Betrieb unter- bzw. abbrechen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Die Kontrollleuchten erlöschen.

Reinigung



WARNUNG:
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Die Backflächen sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Backflächen
- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Die Backflächen mit einem weichen Schwamm und Seifenlauge abwaschen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichem Tuch gründlich abtrocknen. Nach dem Trocknen einen dünnen Film Speiseöl auf die Oberfläche auftragen.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Rezeptvorschläge

Muffins

Zutaten für ca. 25 bis 30 Schokoladen-Muffins:

100 g Vollmilch-Schokolade, 300 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Natron, 1 Prise Salz, 2 Eier, 150 g Margarine, 80 g Zucker, 250 ml Milch.

Zubreitung:
1. Schokolade grob raspeln.
2. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Schokolade in einer Schüssel mischen.
3. In einer anderen Schüssel Eier, Margarine, Zucker und Milch verrühren. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren.
4. Das Gerät vorheizen.
5. Teig in die Formen füllen und ca. 14 Minuten backen.

HINWEIS:
Das verwendete Natron als Backtreibmittel macht den Teig bei Muffins schön locker und sorgt dafür, dass die Muffins „in die Höhe“ schießen. Natron kann auch durch Backpulver ersetzt werden (bitte etwas mehr hinzugeben), es fehlt dann aber ein bisschen an Lockerheit und Größe. Sie erhalten Natron in der Backwaren-Abteilung jedes gut sortierten Lebensmittelmarktes.

Donuts

Zutaten für ca. 45 bis 50 Donuts:

260 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 130 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 ml Milch, 3 Eier, 5 Esslöffel Öl, 1 Prise Salz, 30 g Puderzucker

Variationen für die Teigzubereitung:

Verfeinern Sie die Donuts mit gemahlenen Nüssen, Kakaopulver, geriebener Schokolade oder gehackten Mandeln. Wenn der Teig nach der Zugabe zu fest wird, dann gießen Sie noch etwas Milch hinzu.

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Milch, Eier, Öl und Salz zu einem glatten Teig verrühren.
2. Das Gerät vorheizen.
3. Teig in die Formen füllen und ca. 6 Minuten backen.
4. Bestäuben Sie die fertigen Donuts mit Puderzucker.
   Sie können den Puderzucker auch mit Zitronen- oder Kirschsaft zu einer Glasur anrühren und damit die Donuts bestreichen.

Cake Pops

Zutaten eines Grundrezeptes:

150 g Zucker, 3 Eier, 150 g Butter, 150 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver

Optional: 1 Esslöffel Kakao, 60 g gehackte Walnüsse
oder ½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma und 60 g Schoko-Tröpfchen

Zubereitung:

1. Eier, Zucker und weiche Butter dick cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und nach Wunsch pulverförmige Zutaten unterheben. Zuletzt die groben Stücke wie Nüsse dazu geben.
2. Das Gerät vorheizen.
3. Teig in die Formen füllen und ca. 8 Minuten backen.
   Tipp: Um den Teig in die Formen zu füllen, können Sie auch einen Spritzbeutel verwenden.

Variationen für die Teigzubereitung:

- Füllungen, z. B. einen Nougatkern, geben Sie vor dem Backen in die Mitte des Teiges. Wenn die kleinen Kuchen fertig gebacken sind, ist der Nougatkern flüssig.
- Es eignen sich auch fertige Backmischungen, die Backpulver enthalten, wie z. B. Zitronen-, Nuss- oder Schokokuchen. Bereiten Sie den Teig entsprechend den Anweisungen auf der Packung zu.
- Wenn Sie Marmorkuchenteig verwenden und den weißen und braunen Teig abwechselnd in den Cake Pop Maker geben, erhalten Sie marmorierte Kugeln.

Tipps für die Weiterverarbeitung

- Sie können die fertig gebackenen kleinen Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestreuen.
- Möchten Sie die Kuchen glasieren oder dekorieren, sollten Sie dies direkt nach dem Backen tun.
- Sie können die heißen Kuchen auf Stäbchen spießen. Damit die Kuchen wirklich fest auf ihrem Stäbchen sitzen, tauchen Sie die Stäbchen ca. 1 cm tief in eine geschmolzene Glasur und stecken sie dann sofort in den Kuchen.
- Drehen Sie die Kuchen am Stiel in der geschmolzenen Glasur, lassen sie die Glasur nur kurz antrocknen und dekorieren Sie sie nach Wunsch mit Krokant oder bunten Streuseln. Die Dekoration muss auf die Kuchen angebracht werden, solange die Glasur noch feucht ist. Ist die Glasur schon getrocknet, können Sie mit einem Zahnstocher einen Tropfen flüssige Glasur als Klebstoff auf den Kuchen geben und die Dekoration darauf drücken.
- Wenn Sie die kleinen Kuchen in Kokosraspeln wenden möchten, bestreichen Sie die Kuchen direkt nach dem Backen mit etwas Eigelb. So halten sie Kokosraspel besser.
- Nach dem Dekorieren können Sie die Kuchen am Stiel in mit Zucker/Mehl gefüllte Gläser stellen, um sie auskühlen und trocknen zu lassen. Es eignet sich auch eine Styropor-Platte oder ein Karton, in den Sie vorher kleine Löcher mit genügend Abstand gestochen haben.
- Sind die im Lieferumfang enthaltenen Stäbchen aufgebraucht, können Sie auch essbare Mikado-Stäbchen verwenden. Oder Sie setzen jeweils einen Kuchen in einen kleinen Waffelbecher.

Aufbewahrung der fertigen kleinen Kuchen

- Glasierte Kuchen halten sich im Kühlschrank bedenkenlos 3 Tage. Legen Sie die getrockneten Kuchen in eine große Dose. Den Boden und zwischen die Kuchen polstern Sie mit Küchenpapier.
- Für die Aufbewahrung im Tiefkühlschrank sind glasierte Kuchen nicht geeignet. Beim Auftauen würde die Glasur leiden.

Weitere Tipps und Ideen für Kuchen am Stiel finden Sie z. B. im Internet.

Technische Daten

Modell:..DMC 3533
Spannungsversorgung:............................220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:...700 W
Schutzklasse: I
Nettogewicht:...ca. 1,85 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät DMC 3533 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

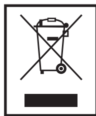
Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ’s, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

 **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

 **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

 **OPMERKING:**
Kenmerkt tips en informatie voor u.

Algemene Opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

 **WAARSCHUWING!**
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

NEDERLANDS

Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

 **WAARSCHUWING: Risico op brandwonden!**

De temperatuur van het aanraakbare oppervlak kan zeer hoog worden tijdens het gebruik.

- Raak de hete delen van het apparaat niet aan! Gebruik eventueel pannenlappen en pak het apparaat alleen vast aan de greep resp. de uitsparing.

 **LET OP:**

- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een separate afstandsbediening.
- Plaatst u het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.

⚠ LET OP:

- Om een opeenhoping van hitte te voorkomen, mag u het apparaat niet direct onder een kast plaatsen. Zorgt u voor voldoende ventilatieruimte!
- Beweeg het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
- Let tijdens het bakken en bij het openen van de bakplaten op damp die opzij vrijkomt. Gevaar voor verbranding!
- Wees er aandachtig op dat er hitte ontsnapt vanuit het apparaat! Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of recht onder gordijnen of andere ontvlambare materialen!
- Let op dat de netkabel niet met de hete onderdelen van het apparaat in contact komt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt en wegzet.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden ondergedompeld in water tijdens het reinigen. Let op de aanwijzingen die wij voor u hebben opgenomen in het hoofdstuk “Reiniging”.

- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Overzicht van de bedieningselementen

1 Behuizing
2 Indicatielampje vermogen
3 Indicatielampje verwarming
4 Vergrendeling behuizing
5 Ontgrendelingsknop voor de bakplaten

Accessoires

A1 Bovenste bakplaat voor muffins
A2 Onderste bakplaat voor muffins
B Bovenste en onderste bakplaten voor donuts
C Bovenste en onderste bakplaten voor cake pops

De bakplaten verwisselen

Het apparaat is voorzien van ingevoegde bakplaten. Raadpleeg ook ons “Overzicht van de bedieningselementen” op pagina 3.

⚠ **WAARSCHUWING: Risico op brandwonden!**
Het apparaat en de bakplaten dienen volledig te worden afgekoeld!

De bakplaten verwijderen

1. Open het apparaat met de vergendeling van de behuizing (4) en til de deksel omhoog.
2. Druk op de ontgrendelingsknop (5) om de bakplaten vrij te geven.

De bakplaten opnieuw invoegen

Als u het apparaat als een **muffinmaker** gebruikt, dient u te letten op de correcte plaatsing van de bakplaten: plaats de bakplaat met rondingen (A1) in de deksel.

1. Plaats de uitsparing van de bakplaten op het scharnier.
2. Druk de bakplaten in het apparaat. De bakplaten moeten hoorbaar op hun plek klikken.

Ingebruikname van het apparaat

Gebruiksaanwijzingen

Vóór het maken van de eerste cake pops voor consumptie . . .

- Verwijder de verpakking indien voorhanden. Rol de netkabel volledig af.
- Reinig de behuizing en de bakoppervlakken met een vochtige doek.

Niet hechtende laag

- Vóór de eerste ingebruikname vet u de bakplaten enigszins in.
- Laat het apparaat ca. 10 minuten ingeschakeld met gesloten bakplaten (zie “Bediening van het apparaat”).
- Trek de netsteker uit de contactdoos en laat het apparaat afkoelen.
- Proefbak de cake pops tweemaal.

OPMERKING:
- Lichte rook- en stankontwikkeling zijn bij deze procedure normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Eet de eerste paar cake pops niet op.

- Nadat het apparaat afgekoeld is, veegt u de bakoppervlakken af met keukenpapier.

Elektrische aansluiting

1. Controleer of de local netspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat is aangegeven. Deze informatie staat op het typeplaatje.
2. Sluit de netsteker aan op een correct geïnstalleerde contactdoos. Beide indicatielampjes zullen uitgaan.

Bediening van het apparaat

OPMERKING:
- Houdt de bakplaten gesloten tijdens het verwarmen.
- Wanneer de opwarmingsfase is voltooid, zal het groene indicatielampje uitgaan.
- Het rode controlelampje blijft aan en geeft de bedrijfsfunctie weer.

1. Open het apparaat. Plaats 1 eetlepel deeg in één van de vormpjes van de onderste bakplaat (voor cake pops slechts 1 ½ theelepel). Let op dat u de deegmassa goed doseert, overtollig deeg loopt aan de rand over en verontreinigt het apparaat.
2. Sluit het deksel.

NOTE:
- Het groene controlelampje schakelt tijdens het bakproces aan en uit en geeft daardoor aan dat de baktemperatuur in stand wordt gehouden. Het lampje geeft niet het einde van het bakproces aan.
- De baktijd is afhankelijk van de individuele smaak. Hoe langer de cake pops in het apparaat blijven, hoe bruiner ze worden. Neem de receptaanwijzingen in acht.

3. Open het apparaat na ongeveer 6-8 minuten en controleer het resultaat (voor muffins na ca. 12-15 minuten). Als de cake pops gerezen en bruin genoeg zijn, zijn ze klaar en kunnen ze verwijderd worden.
4. Klap het deksel helemaal omhoog en trek de netsteker uit de contactdoos.

5. Haal de cake pops voorzichtig uit de bakjes. Gebruik daarvoor een hittebestendige hout- of kunststoflepel. Geen spitse of snijdende voorwerpen gebruiken omdat daardoor de beschermlaag van de bakvormen wordt beschadigd.
6. Vet de bakoppervlakken na de afzonderlijke bakprocessen zo nodig opnieuw iets in.
7. De bakplaten moeten tijdens de bakpauzes altijd gesloten zijn.

Na het gebruik

Wanneer u het bedrijf onderbreken resp. beëindigen wilt, trekt u de steker uit de contactdoos. Het indicatielampje zal uitgaan.

Reiniging

 **WAARSCHUWING:**

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Het apparaat niet in water onderdompelen! Dit zou een elektische schok of branden kunnen veroorzaken.

 **LET OP:**

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- De bakplaten zijn niet vaatwasserbestendig.

Bakoppervlakken

- Verwijder de spijsresten nog in warme toestand met een vochtige doek of met keukenpapier.
- Reinig de bakoppervlakken met een zachte spons en sop, spoel hem na met schoon water en droog hem goed af met een zachte doek. Breng na het drogen een dunne laag spijsolie aan op het oppervlak.

Behuizing

Reinig de behuizing na het gebruik met een vochtige doek.

Receptsuggesties

Muffins

Ingrediënten voor ongeveer 25 tot 30 chocolademuffins:

100 g volle melkchocolade, 300 g bloem, 2 theelepels bakpoeder, 1 theelepel natriumcarbonaat, 1 snufje zout, 2 eieren, 150 g boter, 80 g suiker, 250 ml melk.

Bereiding:

1. De chocolade grof raspen.
2. Bloem, bakpoeder, natriumcarbonaat, zout en chocolade mengen in een kom.
3. In een andere kom de eieren omroeren met de boter, suiker en melk. Het bloemmengsel toevoegen en goed doorroeren.
4. Warm het apparaat op.
5. Plaats het deeg in de vormpjes en bak de muffins voor ongeveer 14 minuten.

 **OPMERKING:**

Natriumcarbonaat wordt gebruikt als bakmiddel om het deeg licht en zacht te maken en zorgt voor muffins met een hoog “dak”. Natriumcarbonaat kan ook worden vervangen met bakpoeder (voeg iets meer bakpoeder toe), maar dit gaat ten koste van de zachtheid en de grootte van de muffin. Natriumcarbonaat is verkrijgbaar op de bakafdeling van elke grote supermarkt.

Donuts

Ingrediënten voor 45 tot 50 donuts:

260 g bloem, 1 zakje bakpoeder, 130 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, 250 ml melk, 3 eieren, 5 eetlepels olie, 1 snufje zout, 30 g poedersuiker

Variaties bij het bereiden van het deeg:

Voeg gemalen noten, cacaopoeder, geraspte chocolade of gehakte amandelen toe. Als het deeg te stevig is na het toevoegen van deze ingrediënten, dient er meer melk te worden toegevoegd.

Bereiding

1. Kneed de bloem, bakpoeder, suiker, vanillesuiker, melk, eieren olie en het zout tot een soepel deeg.
2. Warm het apparaat op.
3. Plaats het deeg in de vormpjes en bak de donuts ongeveer 6 minuten.
4. Bestrooi de gebakken donuts met poedersuiker. U kunt de poedersuiker ook met citroen of kersensap mengen om glazuur te maken, waarmee u de donuts bestrijkt.

Cake Pops

Ingrediënten voor een basisrecept:

150 g suiker, 3 eieren, 150 g boter, 150 g bloem, 1 theelepel bakpoeder

Naar keuze: 1 eetlepel cacao, 60 g gehakte walnoten
of ½ fles boter vanille-essence en 60 g chocolade-druppels

Bereiding:

1. Klop de eieren, suiker en zachte boter tot het geheel dik en romig wordt. Doe hier de bloem, bakpoeder, en poedervormige ingrediënten naar keuze doorheen. Voeg tenslotte de grove stukjes zoals de noten toe.
2. Warm het apparaat op.
3. Vul de vormpjes met deeg en bak voor ca. 8 minuten. **Tip:** Om de vormpjes met het deeg te vullen, kunt u ook gebruik maken van een spuitzak.

Variaties voor het maken van het deeg:

- Doe vulling, zoals een kern van noga, bijvoorbeeld, in het midden vóór het bakken. Zodra de cake pops klaar zijn, zal de nogakern vloeibaar zijn.
- Kant-en-klare bakmixen met bakpoeder, zoals citroen, noot, of chocoladecake, bijvoorbeeld, zijn ook geschikt. Bereid het deeg volgens de instructies op het pak.
- Als u marmercake deeg gebruikt en het witte en bruine deeg afwisselend in de Cake Pop Maker toevoegt, krijgt u gemarmerde ballen.

Tips voor de verdere bewerking

- U kunt de gebakken cake pops af laten koelen op een rek en daarna bestrooien met poedersuiker.
- Als u de cakes wilt glazuren of decoreren, moet u dit direct na het bakken doen.
- U kunt de hete cakes op stokjes duwen. Om te zorgen dat de cakes echt stevig op hun stokjes zitten, doopt u de stokjes ca. 1 cm diep in het gesmolten glazuur en steekt ze dan meteen in de cake.
- Draai de cakes op de stokjes in de gesmolten glazuur, laat het glazuur even drogen en versier ze met knapperige of gekleurde hagelslag naar wens. De decoratie moet op de cakes gedaan worden als het glazuur nog vochtig is. Als het glazuur al is opgedroogd, kunt u een tandenstoker gebruiken om een druppel vloeibare glazuur op de cake te doen als een soort lijm en de decoratie er dan op te drukken.
- Als u de cake pops in kokosvlokken rond wilt draaien, kwast dan direct na het bakken wat eigeel op de cakes. De kokosvlokken blijven zo beter plakken.
- Na het decoreren kunt u de cakes op de stokjes in glazen gevuld met suiker/bloem steken om af te laten koelen en te drogen. Een piepschuim plaat of een karton waar u van tevoren kleine gaatjes op voldoende afstand van elkaar hebt geprikt, is ook geschikt.
- Als de stokjes die bij de levering inbegrepen waren op zijn, kunt u ook Mikado stokjes gebruiken. Of elke cake in een kleine wafelcup zetten.

Afgemaakte cakes bewaren

- Geglazuurde cakes kunnen drie dagen zonder problemen in de koelkast bewaard worden. Doe de droge cakes in een grote trommel. Plaats keukenpapier op de bodem en tussen de cakes.
- Geglazuurde cakes zijn niet geschikt voor bewaren in de diepvriezer. Het glazuur zou onder het ontdooien lijden.

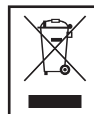
U kunt meer tips en ideeën voor cakes op een stokje bijvoorbeeld op het internet vinden.

Technische gegevens

Model: .... DMC 3533
Spanningstoevoer: ....220-240 V~, 50/60 Hz
Opgenomen vermogen: .... 700 W
Beschermingsklasse: I
Nettogewicht: ....ong. 1,85 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.



Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

FRANÇAIS

Mode d’emploi

Merci d’avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d’emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d’éviter tout risque d’accident ou d’endommagement de l’appareil :

⚠ AVERTISSEMENT :
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ ATTENTION :
Indique les risques pour l’appareil ou tout autre appareil.

NOTE :
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d’emploi avant de mettre l’appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d’emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l’emballage se trouvant à l’intérieur. Si vous remettez l‘appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d‘emploi.

- N’utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n’est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l’utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l’humidité (ne le plongez en aucun cas dans l’eau) et des objets tranchants. N’utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S’il arrive que de l’humidité ou de l’eau atteignent l’appareil, débranchez aussitôt le câble d’alimentation.
- Arrêtez l’appareil et débranchez toujours le câble d’alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n’utilisez pas l’appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l’appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l’appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d’inspecter l’appareil et le bloc d’alimentation régulièrement en vue d’éventuels signes d’endommagements. Lorsqu’un endommagement est détecté, l’appareil ne doit plus être utilisé.
- N’utilisez que les accessoires d’origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

⚠ AVERTISSEMENT !
Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d’étouffement !**

Conseils spécifiques de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

La température de la surface palpable peut devenir très élevée pendant utilisation.

- Ne touchez pas les parties chaudes de l’appareil. En cas de besoin, utilisez une manique et saisissez l’appareil sur la poignée voire son creux seulement.

⚠ ATTENTION :

- Ne faites pas fonctionner l’appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Placez l’appareil sur une surface plane résistant à la chaleur. Il est recommandé de placer une plaque résistant à la chaleur sous l’appareil sur les surfaces fragiles.

⚠ ATTENTION :

- Ne mettez pas l'appareil sous un meuble afin d'éviter toute accumulation de chaleur. Prévoyez un espace libre suffisant.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Pendant la cuisson et en ouvrant les surfaces de cuisson, veillez à la vapeur qui s'échappe latéralement. Risque de brûlure !
- Faites attention à la chaleur qui s'échappe de l'appareil ! N'utilisez pas l'appareil près ou au-dessous de rideaux ou de tout autre matériau inflammable !
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Faites refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être plongé dans l'eau pendant le nettoyage. Veuillez respecter les instructions que nous avons inclus pour vous dans le chapitre "Nettoyage".

- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de **l'utilisation de l'appareil** d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.

- Conservez l’appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Liste des différents éléments de commande

1 Boîtier
2 Témoin de commande de l’alimentation
3 Témoin de commande du chauffage
4 Verrouillage du boîtier
5 Boutons de libération des surfaces de cuisson

Accessoires

A1 Surface de cuisson supérieure pour les muffins
A2 Surface de cuisson inférieure pour les muffins
B Surfaces de cuisson supérieure et inférieure pour les donuts
C Surfaces de cuisson supérieure et inférieure pour les gâteaux-sucettes

Changer les surfaces de cuisson

L’appareil est livré avec des surfaces de cuisson insérées. Référez-vous également à notre “Liste des différents éléments de commande” à la page 3.

 **AVERTISSEMENT : Risque de brulures !**
Il faut laisser complètement refroidir l’appareil et les surfaces de cuisson !

Enlever les surfaces de cuisson

1. Ouvrez l’appareil avec le verrouillage du boîtier (4) et soulevez le couvercle.
2. Pour libérer les surfaces de cuisson, appuyez sur le bouton de libération (5).

Réinsérer les surfaces de cuisson

Si vous utilisez l’appareil comme **machine à muffins**, faites attention lorsque vous positionnez les surfaces de cuisson : placez les surfaces de cuisson arrondies (A1) dans le couvercle.

1. Fixez les renfoncements des surfaces de cuisson sur la charnière.
2. Enfoncez les surfaces de cuisson dans l’appareil. Elles doivent s’emboîter.

Avant la première utilisation

Informations d’emploi

Avant de préparer les premier gâteaux-sucettes à manger. . .

- Prière d’enlever l’emballage, s’il y en a. Dérouler entièrement le câble du secteur.
- Nettoyez le boîtier et les surfaces de cuisson avec un chiffon mouillé.

Couche antiadhesive

- Graissez légèrement les plaques de cuisson avant la première utilisation.
- Laissez fonctionner l’appareil env. 10 minutes, en laissant les plaques de cuisson fermées (voir “Utilisation de l’appareil“).
- Séparez la fiche du secteur et faites refroidir l’appareil.
- Testez la cuisson du gâteaux-sucettes deux fois.

NOTE :
- L’émanation légère de fumée et d’odeurs est alors normale. Veillez à une aération suffisante.
- Ne mangez pas les premiers gâteaux-sucettes.

- Après avoir fait refroidir l’appareil, essuyez les surfaces de cuisson avec un essuie-tout.

Alimentation électrique

1. Vérifiez que la tension que vous souhaitez utiliser corresponde à celle de l’appareil. Vous trouverez les informations sur ce sujet sur la plaque signalétique.
2. Branchez le câble d’alimentation dans une prise de courant en bon ètat de fonctionnement. Les deux témoins de commande s’alllument.

Utilisation de l’appareil

NOTE :
- Laissez l‘appareil fermé pendant le préchauffage.
- Lorsque la phase de chauffage est terminée, le témoin de commande vert disparaît.
- Le voyant de contrôle rouge ne s‘éteint pas et affiche la fonction marche.

1. Ouvrir l’appareil. Versez 1 cuillère à soupe de pâte dans chacun des moules de la surface de cuisson inférieure (pour réaliser des gâteaux-sucettes, n’ajoutez qu’1½ cuillère à café environ). Prière de veiller à doser correctement la quantité de la pâte, la pâte excédentaire débordant de l’appareil et provoquant des souillures de celui-ci.
2. Fermer le couvercle.

NOTE :
- Pendant la cuisson, le voyant de contrôle vert s’allume et s’éteint en vue de maintenir la température de cuisson. Il ne fournit aucune indication sur la fin de la cuisson.
- Le temps de cuisson dépend du goût de chacun. Plus les gâteaux-sucettes restent longtemps dans l’appareil, plus le degré de brunissement sera important. Merci de vous conformer aux indications de la recette.

3. Ouvrez l’appareil après 6 - 8 minutes environ et vérifiez le résultat (pour les muffins, environ 12 - 15 minutes). Si les gâteaux-sucettes ont levé et qu’ils sont bien dorés, ils sont cuits et peuvent être retirés.
4. Relever entièrement le couvercle et retirer la fiche du secteur de la prise.
5. Retirez délicatement les gâteaux-sucettes hors des moules. Utiliser à cet effet une cuillère en bois ou en plastique résistante à la chaleur. N’utilisez jamais d’objets pointus ou coupant, de façon à éviter d’endommager la surface de cuisson de l’appareil.
6. Graissez éventuellement les plaques de cuisson avant de versez de la pâte.
7. Les plaques de cuisson doivent rester fermées entre deux cuissons.

Pour arrêter l’appareil

Si vous souhaitez arrêter ou interrompre le fonctionnement de l’appareil, débranchez le câble d’alimentation de la prise de courant. Les témoins de commande disparaissent.

FRANÇAIS

Nettoyage

 **AVERTISSEMENT :**

- Débranchez toujours l’appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- N’immergez pas l’appareil dans l’eau ! Cela pourrait créer un choc électrique ou un incendie.

 **ATTENTION :**

- N’utilisez jamais de brosse métallique ni d’ustensile abrasif.
- N’utilisez jamais de détergent abrasif.
- Les surfaces de cuisson ne vont pas au lave-vaisselle.

Surfaces de cuisson

- Retirez les dépôts d’aliment pendant que l’appareil est encore chaud à l’aide d’un torchon humide ou d’une feuille d’essuie-tout.
- Laver les surfaces de cuisson à l’aide d’une éponge souple ou de l’eau savonneuse, rincez à l’eau claire et bien sécher moyennant un chiffon doux. Lorsque l’appareil est sec, imprégnez-le de quelques gouttes d’huile alimentaire.

Châssis

Nettoyer le châssis après l’utilisation à l’aide d’un chiffon légèrement humide.

Conseils de recettes

Muffins

Ingrédients pour 25 à 30 muffins au chocolat environ :

100 g de chocolat au lait entier, 300 g de farine, 2 cuillères à café de levure, 1 cuillère à café de carbonate acide de sodium, 1 pincée de sel, 2 œufs, 150 g de margarine, 80 g de sucre, 250 ml de lait.

Préparation :

1. Râpez grossièrement le chocolat.
2. Mélangez la farine, la levure, le carbonate acide de sodium, le sel et le chocolat dans un bol.
3. Dans un autre bol, incorporez les œufs, la margarine, le sucre et le lait. Ajoutez le mélange de farine et incorporez.
4. Préchauffez l’appareil.
5. Versez la pâte dans les moules et faites cuire pendant environ 14 minutes.

NOTE :

Le carbonate acide de sodium sert d’agent de gonflement et rend la pâte légère et moelleuse pour les muffins, leur donnant une haute “calotte”. Le carbonate acide de sodium peut également être remplacé par la levure (ajoutez un peu de poudre en plus), mais rend le gâteau moins moelleux et plus petit. Le carbonate acide de sodium est disponible dans les rayons boulangeries des magasins d’alimentation bien approvisionnés.

Donuts

Ingrédients pour 45 à 50 donuts :

260 g de farine, 1 sachet de levure, 130 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 250 ml de lait, 3 œufs, 5 cuillères à soupe d’huile, 1 pincée de sel, 30 g de sucre glace

Variantes pour la préparation de la pâte :

Ajoutez des noix broyées, de la poudre de cacao, du chocolat râpé ou des amandes hachées. Si la pâte est trop ferme après avoir ajouté les ingrédients, ajoutez plus de lait.

Préparation

1. Pétrissez la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé, le lait, les œufs, l'huile et le sel pour obtenir une pâte lisse.
2. Préchauffez l'appareil.
3. Placez la pâte dans les moules et faites cuire pendant environ 6 minutes.
4. Saupoudrez les donuts cuits de sucre glace. Vous pouvez également mélanger le sucre glace avec un jus de citron ou de cerise pour faire le glaçage et enrobez les donuts de ce mélange.

Gâteaux-sucettes

Ingrédients d'une recette basique :

150 g de sucre, 3 œufs, 150 g de beurre, 150 g de farine, 1 cuillère à café de levure

Facultatif : 1 cuillère à soupe de cacao, 60 g de noix broyés
ou ½ bouteille de beurre à l'extrait de vanille et 60 g de gouttes de chocolat

Préparation :

1. Battez les œufs, le sucre et le beurre mou afin d'obtenir un mélange épais et crémeux. Incorporez la farine, la levure et les ingrédients réduits en poudre selon votre choix. Ajoutez en dernier, les gros morceaux comme les noix.
2. Préchauffez l'appareil.
3. Versez la pâte dans les moules et faites cuire pendant environ 8 minutes.
   Conseil : Pour verser la pâte dans les moules, vous pouvez également utiliser une poche à douille.

Autres préparations de pâtes :

- Ajoutez une garniture telle que le nougat, par exemple au centre avant de cuire. Une fois que les gâteaux-sucettes ont terminé de cuire, le nougat sera liquide.
- Les préparations prêtes à cuire contenant de la levure, telles que le gâteau à base de chocolat, de noix ou de citron, par exemple, conviennent également. Préparez la pâte selon les instructions indiquées sur l'emballage.
- Si vous utilisez la pâte de gâteau marbré et que vous ajoutez la pâte blanche et marron dans la machine à gâteaux-sucettes alternativement, vous obtiendrez des boules marbrées.

Conseils pour la préparation ultérieure

- Laissez les gâteaux-sucettes prêts à cuire refroidir sur une grille, puis saupoudrez-les de sucre en poudre.
- Si vous souhaitez glacer ou décorer les gâteaux, faites-le directement avant de les faire cuire.
- Piquez des bâtonnets dans les gâteaux chauds. Afin que les gâteaux se fixent fermement sur leur bâtonnet, plongez les bâtonnets à environ 1 cm de profondeur dans un glaçage fondu, puis plantez-les immédiatement dans les gâteaux.
- Faites tourner les gâteaux sur leur bâtonnet dans le glaçage fondu, laissez le glaçage sécher brièvement et décorez-les d'un saupoudrage coloré ou croustillant selon votre goût. Ajoutez la décoration aux gâteaux pendant que le glaçage est encore humide. Si le glaçage a déjà séché, vous pouvez utiliser un cure-dent pour ajouter une goutte de glaçage liquide sur le gâteau comme adhésif et appuyer la décoration dessus.
- Si vous souhaitez transformer les gâteaux-sucettes en flocons de noix de coco, passez un jaune d'œuf sur les gâteaux immédiatement après la cuisson. Les flocons de noix de coco adhéreront mieux de cette façon.
- Après avoir décoré, placez les gâteaux sur bâtonnet dans des verres remplis de sucre/farine pour les laisser refroidir et sécher. Une feuille de polystyrène ou un carton, sur laquelle/lequel vous avez déjà fait des petits trous en respectant une distance suffisante convient également.
- Si les bâtonnets contenus dans la livraison ont été entièrement utilisés, vous pouvez également utiliser les baguettes Mikado. Ou placez un seul gâteau dans une petite tasse de gaufrettes.

Ranger les gâteaux-sucettes terminés

- Les gâteaux glacés peuvent se conserver dans le réfrigérateur pendant 3 jours sans souci. Disposez les gâteaux secs dans une grande boîte. Placez un essuie-tout sur la partie basse et entre les gâteaux.
- Les gâteaux glacés ne sont pas prévus pour être rangés dans le surgélateur. Le glaçage souffrira pendant la décongélation.

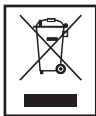
Vous trouverez plus d'astuces et d'idées pour les gâteaux sur bâtonnet sur Internet, par exemple.

Données techniques

Modèle : .... DMC 3533
Alimentation : .... 220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation : .... 700 W
Classe de protection : I
Poids net : .... approx. 1,85 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.



Elimination

Signification du symbole “Elimination”

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l’élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n’utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l’environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d’élimination des appareils auprès de votre commune ou de l’administration de votre communauté.

ESPAÑOL

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

¡AVISO!
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

Instrucciones especiales de seguridad para el aparato

AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

La temperatura de la superficie accesible puede ser muy elevada durante el uso.

- No entre en contacto con las piezas calientes del aparato. Dado el caso, utilice un agarrador y coja el aparato solamente por el mango, es decir la cavidad del mango.

ATENCIÓN:

- No accione el aparato por un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- Colocar el equipo sobre una superficie plana y resistente al calor. En superficies sensibles se ruega colocar una placa resistente al calor por debajo.

⚠ ATENCIÓN:

- Para evitar acumulación de calor, no colocar el equipo directamente debajo de un armario. Proveer de suficiente espacio libre.
- No mueva el aparato al estar en funcionamiento.
- Durante el proceso de cocción y al abrir las superficies de cocción tenga cuidado con el vapor que sale por los lados. ¡Peligro de quemaduras!
- ¡Tenga cuidado con el calor que escapa del dispositivo! ¡No utilice el dispositivo cerca o debajo de cortinas u otros materiales inflamables!
- Tenga atención que el cable de red no entre en contacto con las piezas calientes del aparato.
- Antes de limpiar y guardar el aparato deje que se enfríe.
- Esta unidad no se ha diseñado para ser sumergida en agua durante su limpieza. Por favor, tenga en cuenta las instrucciones que hemos incluido en el capítulo “Limpieza”.

- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Ubicación de los elementos

1 Carcasa
2 Luz piloto de alimentación
3 Luz piloto de control del calor
4 Pestillo de la carcasa
5 Botón de desbloqueo de los moldes para los pastelillos

Accesorios

A1 Molde superior para magdalenas
A2 Molde inferior para magdalenas
B Molde superior e inferior para donuts
C Molde superior e inferior para los pastelillos

Cambio de los moldes

El aparato se suministra con los moldes insertados. Consulte la sección “Ubicación de los elementos” de la página 3.

 **AVISO: Riesgo de quemarse**
Se debe dejar enfriar completamente los moldes.

Extracción de los moldes

1. Abra el aparato con el pestillo de la carcasa (4) y levante la tapa.
2. Para desbloquear los moldes, presione el botón de apertura (5).

Inserte de nuevo los moldes

Si está utilizando el aparato para hacer **magdalenas**, tenga cuidado cuando coloque los moldes: Coloque los moldes redondos (A1) en la tapa.

1. Acople las ranuras de los moldes en la bisagra.
2. Presione los moldes en el aparato. Se oye un clic cuando se acoplan en su sitio.

Puesta en operación del equipo

Notas de aplicación

Antes de hacer los primeros pastelitos para comer. . .

- Retire el embalaje, en caso de que haya. Desenrolle por completo el cable de red.
- Limpie la carcasa y las superficies de cocción con un paño húmedo.

Recubrimiento anti-adherente

- Engrasar ligeramente las planchas de horneado antes de usarse la primera vez.
- Utilice el aparato unos 10 minutos con las caras de cocción cerradas (ver “Uso del aparato”).
- Retire la clavija de red de la caja de enchufe y deje que se enfríe el aparato.
- Pruebe a hornear dos veces los pastelitos.

NOTA:
- La leve generación de humo y de olor es en este proceso normal. Debería preocuparse de tener suficiente aireación.
- No coma los primeros pastelitos.

- Después de haberse enfriado el aparato, limpie las superficies de cocción con rollo de cocina.

Conexión eléctrica

1. Compruebe que la tensión de corriente que vaya a usar coincida con la del aparato. Encontrará información al respecto en la placa identificadora.
2. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma. Las dos luces piloto de control se iluminan.

Uso del aparato

NOTA:
- Mantenga cerrados los moldes durante el período de calentamiento.
- Cuando haya terminado la fase de calentar, la luz piloto verde se apagará.
- La lámpara de control roja se queda encendida e indica la función de servicio.

1. Abra el aparato. Coloque 1 cucharada de masa en uno de los moldes de la parte inferior (para hacer pastelitos, añada solamente una cucharilla y media). Tenga atención de dosificar bien la cantidad de masa, ya que el exceso de masa se derramará por los lados y ensuciará el aparato.
2. Cierre la tapadera.

NOTA:
- La lámpara de control verde se apaga y se enciende durante el proceso de cocción, para mantener la temperatura de cocción. No hace ninguna referencia a la finalización del proceso de cocción.
- El tiempo de cocción depende del gusto personal. Cuanto más tiempo permanezcan los pastelitos en la unidad, mayor será el grado de tostado. Se ruega prestar atención a las indicaciones de la receta.

3. Abra el aparato después transcurridos de 6 a 8 minutos y compruebe el resultado (para magdalenas, unos 12-15 minutos). Si los pastelitos se han levantado y el tostado es el adecuado, ya los puede retirar.
4. Alce la tapadera por completo y retire la clavija de la caja de enchufe.
5. Saque con cuidado los pastelitos de los moldes. Para ello, utilice una cucharra resistente al calor de madera o de plástico. No utilice objetos agudos o que corten, para que no se dañe el recubrimiento con capas de las zonas de tostar.
6. En caso de que sea necesario, engrase las superficies de cocción después de cada proceso de cocción.

7. En las pausas de preparación, los moldes siempre deben estar cerrados.

Finalizar el funcionamiento

Si desea suspender es decir interrumpir el funcionamiento, retire la clavija de la caja de enchufe. Las luces piloto se apagarán.

Limpieza

⚠ AVISO:

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- No sumerja el dispositivo en agua. Podría provocar una electrocución o incendio.

⚠ ATENCIÓN:
- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- Los moldes para cocinar no se pueden lavar en lavavajillas.

Superficies de cocción
- Retire los restos de comida todavía en estado caliente. Haga uso de un paño húmedo o de un trozo de papel.
- Las superficies de cocción se limpian con una esponja suave y agua jabonosa, depués pase una mano de agua clara y seque a fondo las superficies con un paño suave. Después de haberla secado, unte una capa fina de aceite de mesa.

Carcasa

Después del uso limpie la carcasa con un paño levemente humedecido.

Sugerencias de recetas

__Magdalenas__

Ingredientes para unas 25 o 30 magdalenas de chocolate:

100 g de chocolate con leche, 300 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo, 1 cucharadita de bicarbonato sódico, 1 pizca de sal, 2 huevos, 150 g de margarina, 80 g de azúcar, 250 ml de leche.

Preparación:
1. Rallar el chocolate.
2. Batir la harina, la levadura, el bicarbonato, la sal y el chocolate en un bol.
3. En otro bol batir los huevos, la margarina, el azúcar y la leche. Añadir la mezcla de la harina y agregarlo.
4. Precalentar el aparato.
5. Colocar la masa en los moldes y cocinar durante 14 minutos.

NOTA:

El bicarbonato utilizado como agente para cocer hace que la masa para hacer magdalenas esté ligera y esponjosa y les proporciona una “corona” alta. Se puede sustituir el bicarbonato sódico por levadura (añada más levadura), pero luego, pierde esponjosidad y tamaño. El bicarbonato se puede comprar en las secciones de utilidades para cocina en cualquier tienda de alimentación.

__Donuts__

Ingredientes para 45 o 50 donuts:

260 g de harina, 1 sobrecito de levadura, 130 g de azúcar, 1 sobrecito de azúcar de vainilla, 250 ml de leche, 3 huevos, 5 cucharadas de aceite, 1 pizca de sal, 30 g de azúcar helado.

Variaciones en la preparación de la masa:

Añada nueces molidas, coco en polvo, chocolate rallado o almendras troceadas. Si la masa es demasiado espesa después de añadir los ingredientes, añada más leche.

Preparación
1. Amase la harina, la levadura, el azúcar, el azúcar de vainilla, leche, huevos, aceite y sal en una masa suave.
2. Precaliente el aparato.
3. Coloque la masa en los moldes y cocine durante unos 6 minutos.
4. Espolvoree los donuts con azúcar glasé. También puede batir el azúcar glasé con limón y zumo de cereza para que cubrir los donuts y que queden con una capa glaseada.

__Pastelillos__

Ingredientes de una receta básica:

150 g de azúcar, 3 huevos, 150 g de mantequilla, 150 g de harina, 1 cucharilla de levadura

Opcional: 1 cucharilla de coco, 60 g de nueces picadas
o ½ botella de esencia de vainilla en mantequilla y 60 g de bolitas de chocolate

Preparación:

1. Bata los huevos, el azúcar y la mantequilla suave hasta que estén espesos y cremosos. Incorpore la harina, la levadura y los ingredientes en polvo a su gusto. Por último, añada las piezas de recubrimiento como las nueces.
2. Precaliente el aparato.
3. Introduzca la masa en los moldes y hornee durante aprox. 8 minutos.
   Consejo: Para introducir la masa en los moldes, puede utilizar una manga pastelera.

Variaciones para la preparación de la masa:

- Añada el relleno en el centro antes de hornear, por ejemplo, un centro de turrón. Una vez que los pastelitos se hayan terminado de hornear, el centro de turrón quedará líquido.
- También se pueden utilizar otras masas que contengan levadura, por ejemplo masa para pastel de chocolate, nuez o limón. Prepare la masa según las instrucciones incluidas en el embalaje.
- Si utiliza pasta para pastel de vainilla y chocolate y añade la masa blanca y marrón de forma alternativa en la máquina para preparar los pastelitos, le saldrán pastelitos de dos colores y sabores.

Consejos para el procesamiento adicional

- Puede dejar los pastelitos preparados enfriar en una estantería y espolvorearlos con azúcar en polvo.
- Puede echarle azúcar glasé o decorarlos, debería de hacerlo directamente después de hornearlos.
- Puede introducir los pastelitos calientes en palitos. Para que los pastelitos se asienten con firmeza en los palitos, introduzca los palitos al menos 1 cm en algún recubrimiento fundido y después introdúzcalos en el pastelito.
- Gire los pastelitos sobre los palitos mojados en el recubrimiento fundido, deje que el recubrimiento se seque solo un poco y decórelos con bolitas pequeñitas o de colores a su gusto. Debe añadir la decoración a los pastelitos con el recubrimiento húmedo. Si el recubrimiento se ha secado, puede usar un palillo de dientes para echar más recubrimiento líquido sobre el pastelito a modo de adhesivo y presionar la decoración sobre el mismo.
- Si quiere echar polvos de coco sobre los pastelitos, cúbralos con yema de huevo inmediatamente después de haberlos horneado. Los polvos de coco se adherirán mejor de este modo.
- Después de decorar los pastelitos, puede colocarlos sobre los palitos en vasos llenos de azúcar o harina para que se enfríen y sequen. También puede utilizar una lámina cartón o poliestireno en la cual haya realizado previamente pequeños orificios separados por una distancia suficiente.
- Si se el terminan los palitos proporcionados, también puede utilizar palitos Mikado. O introducir cada uno de los pastelitos en una pequeña copa.

Guardar los pastelitos terminados

- Los pastelitos pueden conservarse en el frigorífico durante 3 días sin problema. Coloque los pastelitos secos en una lata grande. Coloque papel de cocina en la parte inferior y entre los pastelitos.
- Los pastelitos con recubrimiento no se pueden enfriar demasiado. Las cremas se podrían estropear si se congelan.

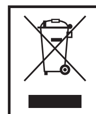
Encontrará más trucos e ideas para hacer pastelitos sobre un palito en Internet, por ejemplo.

Datos técnicos

Modelo: .... DMC 3533
Suministro de tensión: .... 220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo de energía: .... 700 W
Clase de protección: I
Peso neto: .... aprox. 1,85 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.



Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Istruzioni per l’uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l’uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all’apparecchio:

 **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

 **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l’apparecchio o altri oggetti.

 **NOTA:**
Mette in risalto consigli ed informazioni.

Note Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l’uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l‘apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l‘uso.

- Utilizzare l’apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all’aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall’esposizione diretta ai raggi solari e dall’umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l’apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l’apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l’apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l’apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l’apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l’apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l‘apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l‘apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l’imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

 **AVVISO!**
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

 **AVVISO: Rischio di ustioni!**

La temperature della superficie toccabile può diventare molto alta durante l’uso.

- Non toccare le parti calde dell’apparecchio. Eventualmente utilizzare una presina ed afferrare l’apparecchio solo sull’impugnatura o nell’apposita cavità.

 **ATTENZIONE:**

- Non mettere in funzione l’apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando separato.
- Posizionare l’apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Nel caso di superfici delicate mettere sotto la padella una piastra resistente al calore.

ITALIANO

⚠ **ATTENZIONE:**

- Per evitare un eventuale blocco termico, non mettere l'apparecchio direttamente sotto un mobile. Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Durante la cottura e quando si aprono le piastre, prestare attenzione alla fuoriuscita laterale del vapore. Pericolo di ustione!
- Prestare attenione al calore che fuoriesce dall'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto a tende e altri materiali infiammabili.
- Fare attenzione che il cavo di allacciamento alla rete elettrica non entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo e riporlo.
- Il presente apparecchio non deve essere immerso in acqua durante la pulizia. Attenersi alle istruzioni allegate, capitolo "Pulizia".

- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.

• Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Elementi di comando

1 Alloggiamento
2 Spia di controllo alimentazione
3 Spia di controllo riscaldamento
4 Blocco alloggiamento
5 Tasti di sgancio per le superfici di cottura

Accessori

A1 Superficie superiore di cottura per muffin
A2 Superficie inferiore di cottura per muffin
B Superficie superiore e inferiore per donut
C Superficie superiore e inferiore di cottura per pop

Cambiare le superfici di cottura

Il dispositivo è dotato di superfici di cottura inserite. Far riferimento a “Elementi di comando” a pagina 3.

⚠ **AVVISO: Rischio di ustioni!**
Il dispositivo e le superfici di cottura devono raffreddarsi completamente!

Rimozione delle superfici di cottura

1. Aprire il dispositivo con il blocco alloggiamento (4) e sollevare il coperchio.
2. Per rilasciare le superfici di cottura, premere il tasto di sgancio (5).

Inserire di nuovo le superficie di cottura

Se si usa il dispositivo come **macchina per muffin**, far attenzione a sistemare le superfici di cottura: Mettere le superfici di cottura tonde (A1) nel coperchio.

1. Inserire gli incavi delle superfici di cottura nella cerniera.
2. Premere le superfici di cottura nel dispositivo. Devono emettere un clic udibile.

Messa in funzione dell’apparecchio

Avvertenze per l‘uso

Prima di preparare i primi cake pop da mangiare . . .

- Eliminare l’imballaggio, se presente. Svolgere completamente il cavo.
- Pulire la custodia e le piastre di cottura con un panno inumidito.

Rivestimento anti-aderente

- Ungere leggermente le piastre di cottura prima di usare l’apparecchio per la prima volta.
- Mettere in funzione l‘apparecchio solo con le piastre di cottura chiuse per ca. 10 min (vedi “Uso dell’apparecchio”).
- Staccare la spina dalla presa e lasciare che l’apparecchio si raffreddi.
- Provare a preparare i cake pop per due volte.

NOTA:
- Facendo questo è possibile che si formi un leggero fumo e odore. Arieggiare sufficientemente.
- Non mangiare i primi cake pop preparati.

- Quando l‘apparecchio si è raffreddato, pulire le piastre di cottura con carta da cucina.

Collegamento elettrico

1. Controllare se il voltaggio della corrente che volete usare corrisponde a quello del dispositivo. Troverete le informazioni sulla targhetta del modello.
2. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata. Entrambe le spie di controllo si accendono.

Uso dell’apparecchio

NOTA:
- Durante il riscaldamento tenere le piastre chiuse.
- Quando si raffreddano, la spia di controllo verde si spegne.
- La spia di controllo rossa rimane accesa ed indica il funzionamento.

1. Aprire la macchina. Mettere 1 cucchiaio di pasta in uno degli stampi nella superficie di cottura inferiore (per fare i cake pop aggiungere solo circa 1½ cucchiaino). Dosare la quantità di pasta correttamente, la pasta in eccesso fuoriesce dal bordo e sporca l’apparecchio.
2. Chiudere il coperchio.

NOTA:
- Durante la cottura l’indicatore luminoso di controllo verde si accende e si spegne per conservare la temperatura di cottura. Non fornisce nessuna indicazione sul termine della cottura.
- Il tempo di cottura dipende dal gusto individuale. Quanto più a lungo i cake pop rimangono all’interno dell’apparecchio, tanto più cotti diventano. Osservare le indicazioni delle ricette.

3. Aprire il dispositivo dopo circa 6 - 8 minuti e controllare il risultato (per muffin, circa 12 - 15 minuti). Se i cake pop sono lievitati e sono cotti al punto gusto, possono essere rimossi dall’apparecchio.
4. Sollevare completamente il coperchio ed estrarre la spina dalla presa.

5. Estrarre delicatamente i cake pop dall'apparecchio. Utilizzare a tal fine un cucchiaio di plastica o legno resistente al calore. Non usare oggetti appuntiti o pungenti, per non rovinare lo strato delle superfici di cottura.
6. Se necessario, cospargere nuovamente di grasso le superfici di cottura dopo ogni cottura.
7. Durante le pause di cottura le superfici dovrebbero essere sempre chiuse.

Terminare il funzionamento

Se si desidera interrompere o termnare il funzionamento, estrarre la spina dalla presa. Le spie di controllo si spengono.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non immergete il dispositivo in acqua! Potrebbe provocare scosse elettriche o incendio.

ITALIANO

⚠ ATTENZIONE:

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.
- Le superfici di cottura non sono lavabili in lavastoviglie.

Piastre di cottura

- Con un panno umido o carta da cucina rimuovere i residui di cibo fintantoché l'apparecchio è ancora caldo.
- Lavare le piastre di cottura con una spugna morbida e acqua e detersivo per stoviglie, sciacquare con acqua corrente e asciugare con un panno morbido. Dopo l'asciugatura applicare uno strato sottile di olio alimentare sulla superficie.

Custodia

Dopo l'uso pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito.

Consigli per ricette

Muffin

Ingredienti per circa 25 - 30 muffin al cioccolato:

100 g di cioccolata al latte, 300 g di farina, 2 cucchiaini di lievito in polvere, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio, 1 pizzico di sale, 2 uova, 150 g di margarina, 80 g di zucchero, 250 ml di latte.

Preparazione:

1. Grattugiare la cioccolata.
2. Miscelare la farina, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio, il sale e il cioccolato in una scodella.
3. In un'altra scodella, sbattere le uova, la margarina, lo zucchero e il latte. Aggiungere la farina e sbattere.
4. Preriscaldare il dispositivo.
5. Mettere l'impasto negli stampo e cuocere per circa 14 minuti.

NOTA:

Il bicarbonato di sodio usato come lievito rende l'impasto leggero e soffice per fare muffin e dare ai muffin una "corona" alta. Il bicarbonato di sodio deve essere sostituito dal lievito in polvere (aggiungere altra polvere), ma poi non è più soffice. Il bicarbonato di sodio è disponibile nel negozio di articoli per dolci di qualsiasi negozio.

Donut

Ingredienti per 45 - 50 donut:

260 g di farina, 1 bustina di lievito in polvere, 130 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 250 ml di latte, 3 uova, 5 cucchiai di olio, 1 pizzico di sale, 30 g zucchero a velo.

Variazioni nella preparazione dell'impasto:

Aggiungere noccioline intere, cacao in polvere, cioccolato grattugiato o mandorle a pezzetti. Se l'impasto è troppo duro aggiungere altro latte.

Preparazione

1. Impastare la farina, il lievito in polvere, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il latte, le uova, l'olio e il sale in un impasto morbido.
2. Preriscaldare il dispositivo.
3. Mettere l'impasto negli stampi e cuocere nel forno per circa 6 minuti.
4. Mettere sui donut con zucchero a velo. È anche possibile miscelare lo zucchero a velo con limone o succo di ciliegia la glassa e passarla sui donut.

Cake Pop

Ingredienti di una ricetta base:

150 g di zucchero, 3 uova, 150 g di burro, 150 g di farina, 1 cucchiaino da te di lievito in polvere

Opzionale: 1 cucchiaino da te di cacao, 60 g di noci tritate
o ½ bottiglia di essenza di vaniglia e 60 g di gocce di cioccolato

Preparazione:

1. Sbattere uova, zucchero e ammorbidire il burro fino a ottenere un impasto spesso e cremoso. Aggiungere farina, lievito in polvere e ingredienti a piacere. Infine, aggiungere i pezzi più grandi, come le noci.
2. Preriscaldare il dispositivo.
3. Versare l’impasto nelle forme e cuocere per circa 8 minuti. **Consiglio:** Per versare l’impasto nelle forme, è possibile utilizzare un sac a poche.

Varianti per la preparazione dell’impasto:

- Aggiungere ripieno, come torrone al centro prima di cuocere. Quando i cake pop sono pronti, il torrone al centro è liquido.
- Sono inoltre disponibili ad esempio mix impasto con lievito in polvere e limone, noci o cioccolato.Preparare l’impasto come indicato nelle istruzioni riportate sulla confezione.
- Se si utilizza impasto per torta di marmo e si aggiunge l’impasto bianco e marrone alternativamente nella macchina per dolci cake pop, si ottengono palline marmorizzate.

Consigli per la preparazione

- È possibile lasciar raffreddare i cake pop pronti su una griglia e cospargerli quindi di zucchero.
- Se si desidera glassare o decorare i dolci, eseguire questa operazione direttamente dopo averli impastati.
- È possible premere i cake pop su bastoncini. Per fissarli bene sui bastoncini, immergere i bastoncini a una profondità di circa 1 cm nella glassa sciolta e fissarli subito al cake pop.
- Ruotare i cake pop sui bastoncini nella glassa sciolta, lasciar asciugare leggermente la glassa e decorarli con praline a pezzettini o colorate a piacere. La decorazione deve essere aggiunta quando la glassa è ancora umida. Se la glassa si è già asciugata, utilizzare uno stuzzicadenti per aggiungere una goccia di glassa liquida al cake pop come adesivo e premere la decorazione su di esso.
- Se si desidera trasformare i cake pop in fiocchi al cocco, spazzolarli con tuorlo d’uovo subito dopo la preparazione dell’impasto. In questo modo i fiocchi al cocco aderiscono meglio.
- Dopo aver effettuato la decorazione, è possible collocare i cake pop sui bastoncini in bicchieri riempiti di zucchero/farina per farli raffreddare e seccare. È inoltre possibile utilizzare un foglio di polistirente o un cartoncino su cui sono stati preventivamente praticati fori alla distanza desiderata.
- Se i bastoncini contenuti nel pacchetto sono stati utilizzati, si possono fare bastoncini mikado oppure mettere ciascun pop cake in una coppetta di wafer.

Conservazione dei pop cake pronti

- I dolci glassati possono essere conservati in frigo per 3 giorni senza problemi. Collocare i dolci secchi su un’ampia latta. Collocare carta da cucina sul fondo e tra i dolci.
- Le torte glassate non possono essere conservate in freezer, in quanto la glassa si rovina durante lo scongelamento.

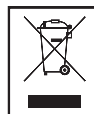
È possibile trovare altri consiglie e ider per dolci su bastonicino ad es. su Internet.

Dati tecnici

Modello: ....DMC 3533
Alimentazione rete:....................................220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo di energia:..700 W
Classe di protezione:...I
Peso netto:...ca. 1,85 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.



Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”

Salvaguardare l’ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l’eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull’ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked.
It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

 **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

 **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

 **NOTE:**
This highlights tips and information.

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

 **WARNING!**
Do not allow small children to play with the foil. There is a **danger of suffocation!**

ENGLISH

Special Safety Instructions for this Machine

 **WARNING: Risk of burns!**

The temperature of the touchable surface may become very high during use.

- Do not touch the hot parts of the device. If necessary, you should use an oven cloth and hold the device only by the handle or the recessed grip.

 **CAUTION:**

- Do not operate the device with an external timer or separate remote control system.
- Place the unit on a flat and heat-resistant surface. In the case of sensitive surfaces please place a heat-resistant board under the device.

⚠ **CAUTION:**

- In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around!
- Do not move the device when it is working.
- Beware of any steam coming out of the sides of the device during the baking process and when opening the baking surfaces. Danger of burns!
- Be cautious of heat escaping from the device! Do not use the device near or below curtains or other flammable materials!
- Please ensure that the mains lead does not come into contact with the hot sections of the device.
- Allow the device to cool down before cleaning it and putting it away.
- This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning. Please observe the instructions that we have included for you in the chapter “Cleaning”.

- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Overview of the Components

1 Housing
2 Power control lamp
3 Heating control lamp
4 Housing latch
5 Release buttons for the baking surfaces

Accessories

A1 Upper baking surface for muffins
A2 Lower baking surface for muffins
B Upper and lower baking surface for donuts
C Upper and lower baking surface for cake pops

Changing the baking surfaces

The appliance is supplied with inserted baking surfaces. Please also refer to our “Overview of the Components” on page 3.

 **WARNING: Risk of burns!**
The appliance and the baking surfaces must be allowed to cool completely!

Removing the baking surfaces

1. Open the appliance with the housing latch (4) and flip the lid up.
2. To release the baking surfaces, press the release button (5).

Re-insert the baking surfaces

If you are using the appliance as a **muffin maker**, take care when arranging the baking surfaces: Place the rounded baking surfaces (A1) into the lid.

1. Set the recesses of the baking surfaces to the hinge.
2. Press the baking surfaces into the appliance. They must audibly click into place.

Starting-up the unit

Instructions for Use

Before making the first little cakes for eating . . .

- Remove any packaging that is still present. Unwind the mains lead completely.
- Clean the housing and the baking surfaces with a damp cloth.

Non-stick coating

- Lightly grease the baking surfaces before the unit is used for the first time.
- Use the appliance for about 10 minutes with the toasting surfaces closed (see “Using the unit”).
- Remove the mains plug from the socket and allow the device to cool down.
- Test-bake the little cakes twice.

 **NOTE:**
- Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.
- Do not eat the first few little cakes.

- After the device has cooled down, wipe the baking surfaces off with a paper towel.

Electrical connection

1. Check whether the mains voltage that you want to use matches the one of the device. You will find the information about this on the type plate.
2. Insert the plug in a duly installed protective contact socket. Both control lamps light up.

Using the unit

 **NOTE:**
- Keep the baking surfaces closed while heating.
- When the warm up phase has ended, the green control lamp will go out.
- The red control lamp remains on to show that the device is working.

1. Open the device. Put 1 tablespoon of dough into any of the moulds in the lower baking surface (to make cake pops only add about 1½ teaspoons). Please ensure that you measure in the quantity of dough correctly, as excess dough runs over the edges and soils the device.
2. Close the lid.

NOTE:
- The green control lamp switches on and off during baking in order to maintain the baking temperature. This does not give any indication that the baking process is finished.
- The baking time depends on your individual taste. The longer the cake pops remain in the appliance, the greater the degree of browning. Please note the information contained in the recipe.

3. Open the appliance after about 6 - 8 minutes and check the result (for muffins, about 12 - 15 minutes). If the little cakes have risen and if you have the right browning, they are done and can be removed.
4. Unfold the lid completely and remove the mains plug from the socket.
5. Take the little cakes carefully out of the pans. Please use a heat-resistant wooden or plastic spoon. Do not use pointed or sharp objects to avoid damaging the coating of the baking surfaces.

6. Lightly grease the baking surfaces again as required after each baking process.
7. The baking surfaces must always be kept closed during pauses in the baking.

Switching Off

If you would like to interrupt operation or switch the device off, remove the plug from the socket. The control lamps will go out.

Cleaning

 **WARNING:**

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.
- Do not immerse the device in water! It could result in an electric shock or fire.

 **CAUTION:**

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- The baking surfaces are not dishwasher-safe.

Baking Surfaces

- Remove any food residues while they are still warm with a damp cloth or paper towel.
- Wash off the baking surfaces with a soft sponge and soapy water; then wipe with clean water and dry thoroughly with a soft cloth. After drying please apply a thin film of edible oil to the surface.

Housing

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

Recipe suggestions

Muffins

Ingredients for about 25 to 30 chocolate muffins:

100 g full milk chocolate, 300 g flour, 2 teaspoon of baking powder, 1 teaspoon of baking soda, 1 pinch of salt, 2 eggs, 150 g margarine, 80 g sugar, 250 ml milk.

Preparation:

1. Roughly grate the chocolate.
2. Mix the flour, baking powder, baking soda, salt and chocolate in a bowl.
3. In another bowl, fold the eggs, margarine, sugar and milk. Add the flour mixture and fold in.
4. Preheat the appliance.
5. Put the dough into the moulds and bake for about 14 minutes.

 **NOTE:**

The baking soda used as a baking agent makes the dough light and fluffy for making muffins and gives the muffins a high “crown”. Baking soda can also be replaced by baking powder (please add somewhat more powder), but then it lacks somewhat in fluffiness and size. Baking soda is available in the baking aids section of any well-stocked food store.

Donuts

Ingredients for 45 to 50 donuts:

260 g flour, 1 sachet of baking powder, 130 g sugar, 1 sachet of vanilla sugar, 250 ml milk, 3 eggs, 5 tablespoons oil, 1 pinch of salt, 30 g icing sugar

Variations on preparing dough:

Add ground nuts, cocoa powder, grated chocolate or chopped almonds. If the dough is too firm after adding the ingredients, add more milk.

Preparation

1. Knead the flour, baking powder, sugar, vanilla sugar, milk, eggs, oil and salt into a smooth dough.
2. Preheat the appliance.
3. Place the dough into the moulds and bake for about 6 minutes.
4. Dust the finished donuts with icing sugar. You can also mix the icing sugar with lemon or cherry juice to make icing and coat the donuts with it.

Cake Pops

Ingredients of a basic recipe:

150 g sugar, 3 eggs, 150 g butter, 150 g flour, 1 teaspoon baking powder

Optional:	1 tablespoon of cocoa, 60 g chopped walnuts
or	½ bottle of butter vanilla essence and 60 g chocolate droplets

Preparation:

1. Whisk the eggs, sugar, and soft butter until they become thick and creamy. Fold in the flour, baking powder, and powdered ingredients at your option. Lastly, add the coarse pieces such as nuts.
2. Preheat the appliance.
3. Fill the dough into the forms and bake for ca. 8 minutes.
   Tip: In order to fill the dough into the forms, you may also use a pastry bag.

Variations for the dough preparation:

- Add fillings, such as a nougat center, for example, into the center prior to baking. Once the cake pops have finished baking, the nougat center will be liquid.
- Ready baking mixes containing baking powder such as lemon, nut, or chocolate cake, for example, are also suitable. Prepare the dough according to the instructions on the packaging.
- If you use marble cake dough and add the white and brown dough into the Cake Pop Maker alternately, you will receive marbled balls.

Tips for the further processing

- You may let the ready baked cake pops cool down on a rack and then sprinkle them with powdered sugar.
- If you would like to glaze or decorate the cakes, you should do this directly after baking them.
- You can press the hot cakes onto sticks. In order for the cakes to sit really firmly on their sticks, dip the sticks ca. 1 cm deep into a melted glaze and then stick them into the cake right away.
- Rotate the cakes on the sticks in the melted glaze, let the glaze dry only briefly and decorate them with brittle or colored sprinkles as desired. The decoration must be added to the cakes while the glaze is still moist. If the glaze has already dried, you may use a toothpick to add a drop of liquid glaze onto the cake as an adhesive and press the decoration onto it.
- If you would like to turn the cake pops in coconut flakes, brush the cakes with some egg yolk immediately after baking. The coconut flakes will adhere better this way.
- After the decorating you may place the cakes on the sticks into glasses filled with sugar/ flour to let them cool down and dry. A Styrofoam sheet or a cardboard, which you have previously put small holes into with sufficient distance is also suitable.
- If the sticks contained in the scope of delivery have been used up, you may also use Mikado sticks. Or set one cake each into a small wafer cup.

Storing of the finished cake pops

- Glazed cakes can be kept in the refrigerator for 3 days without worry. Place the dried cakes into a large tin. Place kitchen paper on the bottom and between the cakes.
- Glazed cakes are not suitable for storing in the deep-freezer. The glaze would suffer during thawing.

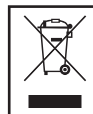
You may find more tips and ideas for cakes on a stick on the internet, for example.

Technical Data

Model: .... DMC 3533
Power supply: ....220-240 V~, 50/60 Hz
Power consumption:.. 700 W
Protection class: I
Net weight:... approx. 1.85 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.



Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

 **OSTRZEŻENIE:**

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

 **UWAGA:**

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

 **WSKAZÓWKA:**

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli **nie** korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

 **OSTRZEŻENIE!**

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

 **OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!**

Temperatura powierzchni dotykowych może bardzo wzrosnąć podczas użytkowania.

- Nie dotykaj gorących części urządzenia. W razie potrzeby użyj szmaty do garnków i chwytaj urządzenie tylko za uchwyty i wgłębienia do chwytania.

 **UWAGA:**

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.

△ UWAGA:

- Ustawić urządzenie na równej, odpornej na ciepło powierzchni. W przypadku delikatnych powierzchni proszę podłożyć płytę żaroodporną.
- Aby uniknąć nadmiernego nagrzewania, nie stawiać bezpośrednio pod szafką. Zadbać o odpowiednią przestrzeń.
- Nie przemieszczaj urządzenia w trakcie pracy.
- W trakcie pieczenia i podczas otwierania płyt grzejnych uważaj na wydostającą się z boku parę. Niebezpieczeństwo oparzenia!
- Uważać na ciepło uchodzące z urządzenia! Nie korzystać z urządzenia w pobliżu ani poniżej zasłon bądź innych łatwopalnych materiałów!
- Proszę uważać, by kabel sieciowy nie dotykał gorących części urządzenia.
- Przed oczyszczeniem i odstawieniem urządzenia poczekaj aż ostygnie.
- Tego urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Prosimy sprawdzić instrukcje zamieszczone w rozdziale „Czyszczenie”.

- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifi kowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak **użyć urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.

- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

Przegląd elementów obsługi

1 Obudowa
2 Lampka kontrolna zasilania
3 Lampka kontrolna ogrzewania
4 Zatrzask obudowy
5 Przyciski zwalniające powierzchni do pieczenia

Akcesoria

A1 Górna powierzchnia do pieczenia mufinek
A2 Dolna powierzchnia do pieczenia mufinek
B Górna i dolna powierzchnia do pieczenia pączków
C Górna i dolna powierzchnia do pieczenia lizaków ciastkowych

Wymiana powierzchni do pieczenia

Urządzenie wyposażone jest we wkładane powierzchnie do pieczenia. Proszę również sprawdzić “Przegląd elementów obłsugi” na stronie 3.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!**
Należy poczekać na całkowite wystygniecie urządzenia oraz powierzchni do pieczenia!

Wyjmowanie powierzchni do pieczenia

1. Otworzyć urządzenie za pomocą zatrzasku na obudowie (4) i odsunąć pokrywkę do góry.
2. Aby zwolnić powierzchnie do pieczenia, nacisnąć przycisk zwalniający (5).

Ponowne włożenie powierzchni do pieczenia

Jeśli używamy urządzenia do **robienia mufinek**, zachować ostrożność podczas ustawiania powierzchni do pieczenia: Umieścić zaokrąglone powierzchnie do pieczenia (A1) na pokrywce.

1. Umieścić zagłębienia tych powierzchni na zawiasie.
2. Docisnąć powierzchnie te do urządzenia. Muszą wyraźnie zatrzasnąć się na miejscu.

Przygotowanie do użytkowania urządzenia

Instrukcja użycia

Przed wykonaniem pierwszych ciastkowych lizaków . . .

- Jeżeli jest to potrzebne, zdejmij opakowanie. Odwiń cały kabel sieciowy.
- Oczyść wilgotną ściereczką obudowę i płyty opiekające.

Powierzchnia nieprzywierająca

- Natłuścić lekko powierzchnie smażące przed pierwszym użyciem.
- Na około 10 minut włącz urządzenie z zamkniętymi powierzchniami zapiekającymi (patrz „użytkowanie urządzenia”).
- Wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego i poczekaj aż urządzenie ostygnie.
- Dwukrotnie upiec ciastkowe lizaki w celu testowania.

WSKAZÓWKA:
- Odczuwalny podczas tego procesu delikatny zapach spalenizny jest rzeczą normalną. Proszę pamiętać o odpowiedniej wentylacji.
- Nie jeść kilku pierwszych lizaków.

- Po ostygnięciu urządzenia wytrzyj płyty opiekające ręcznikiem papierowym.

Podłączenie elektryczne

1. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, które chcemy użyć pasuje do tego z urządzenia. Informacje na ten temat można odnaleźć na tablicy znamionowej.
2. Urządzenie wolno podłączyć tylko do przepisowo zainstalowanego, gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu. Zapalają się obie lampki kontrolne.

Użytkowanie urządzenia

NOTE:
- Keep the baking surfaces closed while heating.
- Po zakończeniu fazy nagrzewania, gaśnie zielona lampka kontrolna.
- Czerwona lampka kontrolna świeci nadal, informując o pracy urządzenia.

1. Otwórz urządzenie. Nałożyć 1 łyżkę stołową ciasta do którejś z form na dolnej powierzchni pieczenia (w przypadków ciastkowych lizaków dodać tylko ok. 1 łyżeczkę). Uważaj, aby ilość ciasta była prawidłowa, ponieważ nadmiar ciasta wypłynie na krawędziach i zanieczyści urządzenie.
2. Zamknij pokrywkę.

JĘZYK POLSKI

WSKAZÓWKA:
- W czasie pieczenia zielona lampka kontrolna zapala się i gaśnie, co sygnalizuje regulację temperatury pieczenia. Maszynka nie informuje o zakończeniu pieczenia.
- Czas pieczenia można dostosować do indywidualnych upodobań. Im dłużej lizaki pozostają w urządzeniu, tym wyższy jest stopień ich przypieczenia. Należy postępować zgodnie z przepisem.

3. Otworzyć urządzenie po około 6 - 8 minutach i sprawdzić wynik (w przypadku mufinek jest to około 12 - 15 minut). Jeśli ciastkowe lizaki urosły i jeśli zostały przypieczone w prawidłowy sposób, oznacza, to, że są już gotowe i można je wyjąć.
4. Podnieś pokrywkę do oporu i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego.
5. Wyjąć ostrożnie lizaki z naczyń. Użyj w tym celu odpornej na działanie wysokich temperatur łyżki drewnianej lub z tworzywa sztucznego. Delikatnie zamknąć pokrywę. Zablokuj uchwyty za pomocą zawiasu.
6. Po kolejnych cyklach pieczenia w razie potrzeby nasmaruj jeszcze raz powierzchnie płyt do pieczenia niewielką ilością tłuszczu.
7. Powierzchnie wypiekania w przerwach między wypiekami powinny pozostawać zawsze zamknięte.

Zakończenie pracy

Aby zakończyć lub przerwać pracę urządzenia, wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego. Lampka kontrolna zgaśnie.

Czyszczenie

 **OSTRZEŻENIE:**
- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może spowodować porażenie prądem lub wywołać pożar.

 **UWAGA:**
- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- Powierzchni do pieczenia nie można myć w zmywarce.

Płyty opiekające
- Resztki potraw, gdy są jeszcze ciepłe, proszę usunąć wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Płyty opiekające zmyj miękką gąbką nasączoną wodą z mydłem, spłucz czystą wodą i gruntownie osusz miękką ściereczką. Po wysuszeniu nanieść na powierzchnię cienką warstwę oleju jadalnego.

Obudowa

Po użyciu oczyść obudowę lekko zwilżoną ściereczką.

Porady dotyczące przepisów

<u>**Mufinki**</u>

Składniki na około 25 do 30 czekoladowych mufinek:

100 g pełnej mlecznej czekolady, 300 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżeczka sody, 1 szczypta soli, 2 jajka, 150 g margaryny, 80 g cukru, 250 ml mleka.

Przygotowanie:
1. Zetrzeć czekoladę na grubej tarce.
2. Zmierzać mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i czekoladę w misce.
3. W drugiej misce połączyć jajka, margarynę, cukier i mleko. Dodać mieszankę z mąką i zamieszać.
4. Rozgrzać urządzenie.
5. Włożyć ciasto do form i piec około 14 minut.

WSKAZÓWKA:

Soda używana jako środek do pieczenia sprawia, że ciasto jest miękkie i puszyste do robienia mufinek i zapewnia im „koronę” umieszczoną wysoko. Sodę można również zastąpić proszkiem do pieczenia (prosimy dodać troszkę więcej proszku), ale brakuje im później puszystości i wielkości. Soda dostępna jest w działach środków wspomagających pieczenie w każdym dobrze zaopatrzonym sklepie z żywnością.

<u>**Pączki**</u>

Składniki na 45 do 50 pączków:

260 g mąki, 1 saszetka proszku do pieczenia, 130 g cukru, 1 saszetka cukru waniliowego, 250 ml mleka, 3 jajka, 5 łyżek oleju, 1 szczypta soli, 30 g cukru pudru

Różne możliwości przygotowywania ciasta:

Dodać mielone orzechy, kakao w proszku, startą czekoladę lub posiekane migdały. Jeśli ciasto jest zbyt sztywne po dodaniu składników, dolać więcej mleka.

Przygotowanie

1. Ugnieść mąkę, proszek do pieczenia, cukier, cukier waniliowy, mleko, jajka, olej i sól na gładkie ciasto.
2. Rozgrzać urządzenie.
3. Włożyć ciasto do form i piec przez koło 6 minut.
4. Posypać zrobione pączki cukrem pudrem. Można również zmieszać cukier puder z cytryną lub sokiem wiśniowym, aby zrobić lukier i polać nim pączki.

Ciastkowe lizaki

Składniki w podstawowym przepisie:

150 g cukru, 3 jajka, 150 g masła, 150 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Opcjonalnie:	1 łyżka kakao, 60 g posiekanych orzechów włoskich
lub	½ butelki esencji waniliowej oraz 60 g kropelek czekolady

Przygotowanie:

1. Ubić jajka, cukier oraz miękkie masło aż do uzyskania gęstej, kremowej konsystencji. Dodać mąki, proszku do pieczenia oraz inne składniki w proszku wg uznania. Na koniec, dodać grubsze kawałki, takie jak orzechy.
2. Rozgrzać urządzenie.
3. Nalać ciasta do form i piec przez ok. 8 minut.
   Wskazówka: Aby dolać ciasta do form, można również użyć woreczka z końcówkami do dekorowania ciasta.

Różne wersje przygotowywanego ciasta:

- Dodać nadzienie, jak np. nugat, do środka przed rozpoczęciem pieczenia. Po zakończeniu pieczenia ciastkowych lizaków, nugatowy środek będzie płynny.
- Gotowe mieszanki do pieczenia zawierające proszek do pieczenia, takie jak ciasto cytrynowe, orzechowe lub czekoladowe są również odpowiednie. Przygotować ciasto wg instrukcji na opakowaniu.
- W przypadku ciasta marmurkowego, do urządzenia do ciastkowych lizaków dodajemy na zmianę białe i brązowe ciasto, otrzymamy kuleczki marmurkowe.

Wskazówki dotyczące dalszego przetwarzania

- Można poczekać na wystygnięcie gotowych lizaków na półce, a następnie posypać je cukrem pudrem.
- Jeśli chcemy ciastka polać polewą lub udekorować, należy to zrobić bezpośrednio po ich upieczeniu.
- Można nałożyć gorące ciastka na patyczki. Aby ciasteczka stabilnie trzymały się na patyczkach, zatopić patyczki na głębokość ok. 1 cm w roztopionej polewie, poczym natychmiast nałożyć je na ciastka.
- Obracać ciasteczkami na patyczkach w roztopionej polewie, poczekać, aż polewa troszkę wystygnie, poczym udekorować je kruchą lub kolorową posypką według życzeń. Należy udekorować ciastka w czasie, gdy polewa jest wciąż wilgotna. Jeśli polewa już przyschła można użyć wykałaczki, aby dodać kropelkę płynnej polewy na ciastko jako spoiwo i docisnąć na nią elementy ozdobne.
- Jeśli chcemy otulić lizaki ciastkowe wiórkami kokosowymi, należy posmarować ciastka żółtkiem za pomocą pędzelka natychmiast po pieczeniu. Wiórki kokosowe łatwiej przylgną właśnie w ten sposób.
- Po udekorowaniu można umieścić ciasteczka na patyczkach w szklanych naczyniach napełnionych cukrem lub mąką w celu ich ostudzenia i osuszenia. Płyta lub karton styropianowy, w którym wcześniej przygotowaliśmy niewielkie otwory w odpowiedniej odległości są również odpowiednie.
- Jeśli zużyliśmy już patyczki dołączone do zestawu urządzenia, można skorzystać z patyczków mikado. Bądź umieszczać po jednym ciastku w waflowym rożku.

Przechowywanie przygotowanych ciastkowych lizaków

- Ciastka z polewą można bez obawy przechowywać przez 3 dni w lodówce. Umieścić osuszone ciastka w dużej puszce. Umieścić ręcznik kuchenny na spodzie i pomiędzy ciastkami.
- Ciastek z polewą nie można wkładać do zamrażarki. Rozmrażanie szkodzi warstwom polewy.

Więcej porad oraz koncepcji dotyczących ciasteczek na patyku znaleźć można przykładowo w Internecie.

Dane techniczne

Model: .... DMC 3533
Napięcie zasilające:.................................. 220-240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy: .... 700 W
Stopień ochrony:.. I
Masa netto:.. ok. 1,85 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

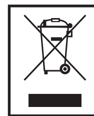
Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

JĘZYK POLSKI

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Egészségét károsító veszélyforrásokra fi gyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ VIGYÁZAT:
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

ℹ MEGJEGYZÉS:
Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban!
- Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

⚠ MEGJEGYZÉS!
Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!
Használat közben a készülék felületeinek hőmérséklete nagyon magas lehet.

- Ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Ha szükséges, használjon edényfogót és az edényt csak a fülénél vagy a fül bemélyedésénél fogja meg.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne üzemeltesse a készüléket külső időkapcsoló óráról vagy külön távirányító rendszerről.
- Sík, hőálló felületen állítsuk fel. Érzékeny felületek esetén tegyen alá egy hőálló lapot!

⚠ VIGYÁZAT:

- A nagyfokú hőképződés miatt a készüléket nem szabad közvetlenül egy szekrény alá állítani. Gondoskodni kell a készülék körüli elegendő szabad helyről.
- Ne mozdítsa el a készüléket üzemelés közben.
- Sütés közben és a sütőfelületek felnyitásakor ügyeljen a kilépő gőzre. Megégetheti magát!
- Legyen óvatos a készülékből kicsapó hővel! Ne használja a készüléket függönyök vagy más gyúlékony tárgyak alatt, vagy azok közelében!
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati csatlakozó kábel ne kerüljön érintkezésbe a készülék forró alkatrészeivel!
- Mielőtt megtisztítaná és eltenné az edényt, hagyja lehűlni.
- A készülék tisztítás során nem meríthető vízbe. Vegye figyelembe a „Tisztítás” részben található utasításokat.

- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb **gyerekek**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.

A kezelőszervek elhelyezkedése

1 Burkolat
2 Áramellátás ellenőrzőlámpa
3 Fűtés ellenőrzőlámpa
4 Burkolat retesz
5 Kioldógombok a sütőfelületekhez

Tartozékok

A1 Felső sütőfelület muffinokhoz
A2 Alsó sütőfelület muffinokhoz
B Felső és alsó sütőfelület fánkokhoz
C Felső és alsó sütőfelület sütigolyókhoz

A sütőfelületek cseréje

A készülék behelyezett sütőfelületekkel van ellátva. Lásd még „A kezelőszervek elhelyezkedése” részt a 3. oldalon.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!**
A készüléket és a sütőfelületeket hagyni kell teljesen lehűlni!

A sütőfelületek eltávolítása

1. Nyissa ki a készüléket a burkolat retesszel (4), és hajtsa fel a fedelet.
2. A sütőfelületek kioldásához nyomja meg a kioldógombot (5).

A sütőfelületek behelyezése

Ha a készüléket **muffin készítésére** használja, legyen körültekintő a sütőfelületek elrendezésekor: Helyezze a kerek sütőfelületeket (A1) a fedélbe.

1. Állítsa a sütőfelületek bevágásait a csuklóhoz.
2. Nyomja be a sütőfelületeket a készülékbe. Hallhatóan a helyükre kell kattanniuk.

A készülék üzembevétele

Felhasználási tudnivalók

Mielőtt fogyasztásra elkészítené az első sütigolyót . . .

- Ha van csomagolóanyag, távolítsa el. Tekerje le teljesen a hálózati kábelt.
- Nedves kendővel tisztítsa meg a burkolatot és a sütőfelületeket.

Letapadásmentes bevonat

- Az első használat előtt vékonyan zsírozza be a sütőfelületeket.
- Működtesse kb. 10 percig a készüléket zárt sütőfelületekkel. (lásd: A készülék használata).
- Húzza ki a csatlakozót a konnektorból és hagyja a készüléket lehűlni.
- Süssön kétszer teszt sütigolyót.

MEGJEGYZÉS:
- Ennél a folyamatnál az enyhe füst- és szagképződés természetes. Gondoskodjék megfelelő szellőzésről!
- Ne fogyassza el az első néhány sütigolyót.

- Miután kihűlt a készülék, konyhai papírtörlővel törölje le a sütőfelületeket.

Elektromos csatlakozás

1. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék tápfeszültsége megegyezik-e az Ön által használandó hálózati feszültséggel. Az erre vonatkozó adatokat a készüléken elhelyezett típustájékoztató táblán találhatja.
2. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírásszerűen szerelt, földelt, konnektorba! Mindkét ellenőrzőlámpa kigyullad.

A készülék használata

MEGJEGYZÉS:
- A felfűtési idő alatt tartsa csukva a sütőfelületeket!
- Amikor az előmelegítési fázis befejeződik, a zöld ellenőrzőlámpa kialszik.
- A piros kontrolllámpa tovább ég és az üzemelési funkciót jelzi.

1. Nyissa ki a készüléket. Tegyen 1 evőkanál tésztát az alsó sütőfelület bármelyik mélyedésébe (sütigolyók készítéséhez csak körülbelül 1,5 teáskanállal helyezzen be). Ügyeljen a tészta helyes adagolására! A felesleges massza ugyanis kifolyik a széleken, és beszennyezi a készüléket.
2. Zárja le a fedelet.

   MEGJEGYZÉS:
   - A sütési (pirítási) folyamat alatt a zöld ellenőrző lámpa váltakozva be- és kikapcsol, hogy megtartsa a sütési hőmérsékletet. Nem jelzi a sütés végét.
   - A sütési idő az egyéni ízlés függvénye. Minél hosszabban marad a sütigolyó a készülékben, annál magasabb a barnasági fok. Kérjük, vegye figyelembe a recept adatait.

3. Körülbelül 6-8 perc után nyissa ki a készüléket, és ellenőrizze az eredményt (muffinok esetében ez körülbelül 12-15 perc). Ha a sütigolyók feljöttek és megfelelő barnaságúak, akkor készen vannak és kivehetők.
4. Teljesen hajtsa fel a fedelet és húzza ki a csatlakozót az aljzatból.
5. Óvatosan vegye ki a sütigolyókat a serpenyőkből. Ehhez használjon hőálló fa- vagy műanyagkanalat. Ne használjunk hegyes vagy éles tárgyakat, hogy meg ne sérüljön a sütőfelületek rétegbevonata.
6. Az egyes sütési szakaszok után szükség szerint zsírozza be ismét vékonyan a sütőfelületeket!
7. Amikor éppen nem süt, tartsa a sütőfelületeket mindig zárva!

Az üzemeltetés befejezése

Ha be szeretné fejezni vagy megszakítani az üzemeltetést, húzza ki a csatlakozót a konnektorból. Az ellenőrzőlámpák kialszanak.

Tisztítás

 **FIGYELMEZTETÉS:**

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- A készüléket soha se merítse vízbe. Ez áramütéshez vagy tűzesethez vezethet.

 **VIGYÁZAT:**

- Ne használjon drótkefét vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert!
- A sütőfelületek nem helyezhetők mosogatógépbe.

Sütőfelületek

- Az ételmaradékokat még meleg állapotukban távolítsa el nedves ruhával vagy papírkendővel!
- Puha szivaccsal és szappanos vízzel mossuk le a sütőfelületeket, tiszta vízzel töröljük át és puha kendővel alaposan szárítsuk meg. Eltörölgetés után vékony rétegben kenje be a felületét étolajjal!

Burkolat

A burkolatot használat után enyhén nedves ruhával törölje tisztára!

Recept javaslatok

Muffin

Összetevők kb. 25 - 30 csokis muffinhoz:

100 g teljes tejcsokoládé, 300 g liszt, 2 teáskanál sütőpor, 1 teáskanál szódabikarbóna, 1 csipet só, 2 tojás, 150 g margarin, 80 g cukor, 250 ml tej.

Elkészítés:

1. Durván reszelje le a csokoládét.
2. Egy edénybe keverje össze a lisztet, a sütőport, a szódabikarbónát, a sót és a csokoládét.
3. Egy másik edényben verje fel a tojásokat, a margarint, a cukrot és a tejet. Adja hozzá a lisztkeveréket, és verje fel.
4. Melegítse elő a készüléket.
5. Töltse a tésztát a formákba, és süsse kb. 14 percig.

 **MEGJEGYZÉS:**

A sütési segédletként használt szódabikarbóna a tésztát könnyűvé és habossá teszi a muffinok készítésekor, így a muffinok teteje kiemelkedik a formából. A szódabikarbóna helyettesíthető sütőporral is (egy kicsivel több sütőport adjon hozzá), de ekkor a muffin veszít a habosságából és a méretéből. A szódabikarbóna megtalálható minden jól felszerelt áruházban a sütési kiegészítők között.

Fánk

Összetevők 45 - 50 fánkhoz:

260 g liszt, 1 csomag sütőpor, 130 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 250 ml tej, 3 tojás, 5 evőkanál olaj, 1 csipet só, 30 g porcukor.

Variációk a tészta készítéséhez:

Adjon hozzá őrölt diót, kakaóport, reszelt csokoládét vagy aprított mandulát. Ha a tészta az összetevők hozzáadása után túl kemény, adjon hozzá több tejet.

Elkészítés

1. Gyúrja sima tésztává a lisztet, sütőport, cukrot, vaníliáscukrot, tejet, tojásokat, olajat és a sót.
2. Melegítse elő a készüléket.
3. Töltse a tésztát a formákba, és süsse kb. 6 percig.
4. Az elkészült fánkokat szórja meg porcukorral. Összekeverheti a porcukrot citrom- vagy meggylével, hogy mázt képezzen, és kenje be vele a fánkokat.

Sütigolyó

Egy alaprecept összetevői:

150 g cukor, 3 tojás, 150 g vaj, 150 g liszt, 1 teáskanál sütőpor

Opcionális: 1 evőkanál kókuszreszelék, 60 g aprított dió
vagy ½ üveg vaj vanília eszencia és 60 g csokoládé csepp

Elkészítés:

1. Verje fel a tojásokat, a cukrot és a vajat, amíg az állaga sűrű és krémes nem lesz. Öntse bele a lisztet, a sütőport és a por állagú ízlése szerinti összetevőket. Végül adja hozzá a durva összetevőket, pl. a diót.
2. Melegítse elő a készüléket.
3. Töltse a tésztát a formákba, és süsse kb. 8 percig.
   Tipp: A tészta a formákba töltéséhez használhat habzsákot.

A tészta elkészítésének variációi:

- Adjon tölteléket, például nugátot a süti közepébe közvetlenül a sütés előtt. Amikor a sütigolyó elkészül, a nugát a közepében folyékony lesz.

MAGYARUL

- Kész sütőport tartalmazó sütőkeverékek, mint a citrom-, dió- vagy csokoládétorta, szintén használhatók. Készítse el a tésztát a csomagoláson olvasható utasításoknak megfelelően.
- Ha márványtorta tésztát használ és a fehér és barna tésztát felváltva adja hozzá a sütigolyó készítőhöz, akkor márványos mintázatú golyókat fog kapni.

Tippek a további elkészítéshez

- A készre sült sütigolyókat hagyhatja lehűlni egy rácson, majd megszórhatja azokat porcukorral.
- Ha szeretné bevonni mázzal vagy kidíszíteni a sütigolyókat, ezt megteheti közvetlenül a sütés után.
- A forró sütiket rászúrhatja kis pálcikákra. Hogy a sütik valóban megfelelően rá legyenek ragadva a pálcikákra, kb. 1 cm mélységbe nyomja bele a pálcikákat a megolvasztott mázba, majd szúrja bele a pálcikákat a sütikbe.
- A pálcikákon lévő sütiket forgassa bele a megolvasztott mázba, hagyja egy kis időre lehűlni a mázat és a kívánt módon díszítse a sütigolyókat tört vagy színes díszítővel. A díszítést addig kell hozzáadni a sütikhez, amíg a máz még nedves. Ha a máz már megszáradt, egy fogpiszkálóval hozzáadhat egy csepp folyékony mázat a sütihez, hogy jobban tapadjon, és nyomja rá a díszítést.
- Ha kókuszreszelékbe szeretné forgatni a sütigolyókat, rögtön a sütés után kenje meg a sütiket némi tojássárgájával. A kókuszreszelék ilyen módon tapad a legjobban.
- A díszítés után tegye a pálcákon lévő sütiket cukorral/liszttel töltött poharakba, hogy lehűljenek és megszáradjanak. Egy hungarocell lap vagy kartonlap, amelybe korábban megfelelő távolságra kis lyukakat készített, szintén megfelelő.
- Ha a felhasználta a csomagolásban lévő pálcikákat, használhat Mikado pálcikákat. Vagy helyezze egymásra a sütiket egy kis ostyapohárban.

Az elkészült sütigolyók tárolása

- A mázas sütigolyók 3 napig probléma nélkül tárolhatók a hűtőszekrényben. Helyezze a megszárad golyókat egy dobozba. Tegyen konyhai papírt a doboz aljára és a sütigolyók közé.
- A mázolt sütik nem alkalmasak mélyhűtőben való tárolásra. A felengedés során a máz sérülhet.

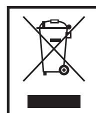
Több tippet és ötletet találhat a pálcás sütikhez például az interneten.

Műszaki adatok

Modell:.. DMC 3533
Feszültségellátás:......................................220-240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel: .... 700 W
Védelmi osztály: I
Nettó súly: .... kb. 1,85 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.



Hulladékkezelés

A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА.
Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ПРИМІТКА.
Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Загальні вказівки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обовязково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

Спеціальні заходи безпеки для цього електроприладу

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека опіків!
Можливе доторкання до поверхні, яка в процесі експлуатації може набувати надзвичайно високої температури.

- Гн доторкайтеся до гарячих деталей приладу. Якщо необхідно, слід користуватися для цього прихапкою та тримати прилад лише за ручку чи за заглибини.

⚠ УВАГА.

- Не використовуйте для живлення приладу зовнішній таймер чи окрему віддалену систему керування.
- Ставте прилад на рівну жаростійку поверхню. Якщо поверхня чутлива до тепла, підставляйте під прилад жаростійку дошку.

УКРАЇНСЬКА

⚠ УВАГА.

- Щоб не допустити накопичення тепла, не ставте прилад безпосередньо під гірку для посуду. Переконайтеся, що з усіх боків приладу є достатньо місця!
- Не пересувайте прилад під час роботи.
- Остерігайтеся пари, яка може виходити з боків пристрою під час випікання та під час відкриття поверхонь для випікання. Небезпека опіків!
- Будьте обережні, з приладу може виходити пара! Не користуйтеся приладом біля штор або інших займистих матеріалів!
- Переконайтеся, що шнур живлення не доторкається до гарячих частин приладу.
- Перш ніж чистити прилад та забирати його, дочекайтесь, поки він остигне.
- Цей пристрій не можна занурювати у воду для чищення. Дотримуйтесь вказівок, викладених у розділі “Чищення”.

- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Цей пристрій може використовуватись **дітьми**, старшими 8 років, і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами без достатнього досвіду і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли його небезпеку.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення та **технічне обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.

- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.

Розташування органів керування

1 Корпус
2 Індикатор живлення
3 Індикатор нагрівання
4 Клямка на корпусі
5 Кнопки фіксації поверхонь для випікання

Приладдя

A1 Верхня поверхня для випікання кексів
A2 Нижня поверхня для випікання кексів
B Верхня та нижня поверхня для випікання пончиків
C Верхня та нижня поверхня для випікання кейкпопсів

Заміна поверхонь для випікання

Прилад постачається зі встановленими поверхнями для випікання. Див. також розділ “Розташування органів керування” на стор. 3.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ. РИЗИК ОПІКІВ!**
Прилад і поверхні для випікання мають повністю охолонути!

Знімання поверхонь для випікання

1. Відкрийте клямку на корпусі приладу (4) і підніміть кришку.
2. Щоб зняти поверхні для випікання, натисніть кнопки фіксації (5).

Повторне встановлення поверхонь для випікання

Якщо прилад використовується для **випікання кексів**, упевніться у правильності розташування поверхонь для випікання: поверхня з круглими заглибленнями (A1) має бути на кришці.

1. Встановіть заглиблення поверхонь для випікання на шарнір.
2. Притисніть поверхні для випікання до приладу. Вони мають клацнути, коли стають на місце.

Початок користування приладом

Інструкції з використання

Перш ніж приготувати перші пиріжки. . .

- Зніміть з приладу пакувальні матеріали, які залишились на ньому. Повністю розмотайте шнур живлення.
- Витеріть корпус та поверхні для випікання вологою тканиною.

Протипригарне покриття

- Перед першим використанням приладу нанесіть на поверхні для випікання тонкий шар олії.
- Закривши поверхні для випікання (див. Розділ “Користування приладом”), увімкніть прилад приблизно на 10 хвилин.
- Вийміть вилку живлення з розетки та дочекайтеся, поки прилад остигне.
- Двічі приготуйте пробні пиріжки.

ПРИМІТКА.
- Цілком нормально, що під час роботи приладу виникатиме якийсь дим чи запахи. Забезпечте достатню вентиляцію.
- Не їжте кілька перших пиріжків.

- Коли прилад охолоне, витеріть поверхні для випікання паперовою серветкою.

Електричне підключення

1. Переконайтеся, що напруга живлення, яку планується використовувати, відповідає напрузі живлення приладу. Ця інформація вказана на паспортній табличці приладу.
2. Вставте вилку в належним чином встановлену розетку з захисним контактом. Обидва індикатори будуть світитися.

Користування приладом

ПРИМІТКА.
- Під час нагрівання поверхні для випікання мають бути закриті.
- Коли нагрівання завершиться, зелений індикатор погасне.
- Червона контрольна лампочка світитиметься далі. Це вказує, що прилад продовжує працювати.

1. Відкрийте прилад. Налийте 1 столову ложку тіста у заглиблення на нижній поверхні для випікання (щоб зробити кейкпопси, налийте 1½ чайної ложки тіста). Звертайте, будь ласка, увагу на правильне дозування кількості тіста, тому що надлишок тіста виходить за краї та забруднює прилад.
2. Закрийте кришку приладу.

ПРИМІТКА.
- Зелена контрольна лампочка включається і виключається під час процесу випікання, щоб підтримувати належну температура. Вона не сигналізує закінчення процесу випічки.
- Тривалість процесу випічки залежить від індивідуального смаку. Що довше пиріжки залишаються у пристрої, то більш підрум’яненими вони будуть. Просимо Вас звертати увагу на рекомендації, що вказані в рецептурі.

3. Відкрийте прилад після 6–8 хвилин і перевірте результат (для кексів — через 12–15 хвилин). Якщо пиріжки піднялися і рівень підрум'янення вас влаштовує, це означає, що пиріжки готові і їх можна виймати.
4. Повністю підніміть кришку приладу і витягніть вилку з розетки електричного живлення.
5. Обережно вийміть пиріжки з форм. Застосовуйте для цього ложки з дерева або штучних матеріалів, що стійкі до високих температур. Не застосовуйте гострих або ріжучих предметів, так Ви збережете поверхні листів від пошкодження.
6. Залежно від потреби злегка змазуйте поверхні додатково жиром після кожної операції випічки.
7. У перервах між операціями випічки тримайте дверцята завжди закритими.

Вимкнення

Якщо потрібно перервати роботу чи вимкнути пристрій, вийміть вилку з розетки. Індикатори погаснуть.

Чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед чищенням завжди витягуйте вилку з розетки живлення та чекайте, поки прилад остигне.
- Не занурюте прилад у воду! Це може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.

УВАГА.

- Не користуйтеся дротяною щіткою чи іншим абразивними предметами.
- Не користуйтеся жодними кислотними чи абразивними мийними засобами.
- Поверхні для випікання не придатні для миття у посудомийній машині.

Поверхні для випікання

- Вологою тканиною чи паперовою серветкою усуньте залишки їжі, поки вони теплі.
- Промийте поверхні для випікання м'якою губкою, змоченою в мильній, а потім у чистій воді; ретельно протріть їх сухою тканиною, щоб вони були повністю сухими. Після висихання нанесіть на поверхні для випікання тонкий шар харчової олії.

Корпус

По закінченні користування витеріть корпус трохи зволоженою тканиною.

Пропозиції щодо рецептів

Кекси

Рецепт на 25–30 шоколадних кексів:

100 г молочного шоколаду, 300 г борошна, 2 чайні ложки розпушувача, 1 чайна ложка соди для випікання, 1 пучка солі, 2 яйця, 150 г маргарину, 80 г цукру, 250 мл молока.

Приготування:

1. Натріть шоколад на крупну тертушку.
2. Змішайте у ємності борошно, розпушувач, соду для випікання, сіль та шоколад.
3. У іншу ємність вбийте яйця, додайте маргарин, цукор і молоко. Додайте суміш із першої ємності та перемішайте.
4. Нагрійте прилад.
5. Налийте тісто у заглиблення та випікайте протягом 14 хвилин.

ПРИМІТКА.

Сода для випікання використовується як компонент тіста, що робить його легким і збитим для випікання кексів, а у кексів утворюється висока «шапка». Соду для випікання можна замінити розпушувачем (додайте трохи більше розпушувача), але тоді кексам трохи бракує збитості та об'єму. Сода для випікання продається у відділку продукції для випікання у будь-якому крупному продуктовому магазині.

Пончики

Рецепт на 45–50 пончиків:

260 г борошна, 1 пакетик розпушувача, 130 г цукру, 1 пакетик ванільного цукру, 250 мл молока, 3 яйця, 5 столових ложок олії, 1 пучка солі, 30 г цукрової пудри

Варіанти приготування тіста:

Додайте мелені горіхи, порошок какао, тертий шоколад або нарізаний мигдаль. Якщо тісто дуже густе, долийте більше молока.

Приготування

1. Змішайте борошно, розпушувач, цукор, ванільний цукор, молоко, яйця, олію та сіль і зробіть однорідне тісто.
2. Нагрійте прилад.
3. Налийте тісто у заглиблення та випікайте приблизно 6 хвилин.
4. Готові пончики посипте цукровою пудрою. Можна змішати цукрову пудру із соком лимону або вишні і намазати цим пончики.

<u>**Кейкпопси**</u>

Інгредієнти базового рецепту:

150 г цукру, 3 яйця, 150 г масла, 150 г муки, 1 ч. л. порошку для випікання

На вибір: 1 ст. л. какао, 60 г подрібнених лісових горіхів
або ½ пляшки ванільної олії і 60 г шоколадних крихт

Підготовка:

1. Збийте яйця, цукор і м'яке масло до густої кремоподібної маси. Введіть муку, порошок для випікання і порошкоподібні інгредієнти на вибір. І нарешті додайте грубі шматки, як от горіхи.
2. Нагрійте прилад.
3. Залийте тісто у форми і випікайте прибл. 8 хв.
Порада. Щоб залити тісто у форми, можна також скористатися спеціальним пакетом для тіста.

Варіанти приготування тіста:

- Додайте начинку, наприклад нугу, виклавши її по центру, перед випіканням. Коли пиріжки будуть готові, нуга стане рідкою.
- Готові суміші для випікання, які містять порошок для випікання, наприклад, лимонний, горіховий чи шоколадний пиріг, теж годяться. Приготуйте тісто відповідно до вказівок на пакеті.
- Якщо ви використовуєте тісто для мармурового пирога і додасте по черзі біле і коричневе тісто, ви отримаєте мармурові кульки.

Підказки щодо подальшого використання

- Дайте готовим пиріжкам охолонути на решітці і посипте їх цукром-пудрою.
- Якщо ви хочете додати глазур чи прикрасити пиріжки, робіть це відразу після випікання.
- Гарячі пиріжки можна настромити на палички. Щоб пиріжки надійно сіли на палички, занурте палички прибл. на 1 см у розтоплену глазур, а тоді відразу встроміть у пиріжок.
- Обкатайте пиріжки на паличках у розтопленій глазурі, дайте глазурі висохнути якусь мить і прикрасьте пиріжки кольоровою чи іншою посипкою за бажанням. Декорування слід додавати, поки глазур ще волога. Якщо глазур уже висохла, можна скористатися зубочисткою, щоб додати краплю рідкої глазурі до пиріжка як клейкий засіб і притисніть до цієї ділянки посипку.
- Якщо ви хочете обкатати пиріжки у кокосових пластівцях, змажте пиріжки відразу після випікання яєчним жовтком. Таким чином кокосові пластівці краще прилипнуть.
- Після декорування пиріжки на паличках можна покласти у склянки з цукром/мукою, щоб вони охололи і висохли. Пінопластовий аркуш чи картон, у якому ви попередньо зробили отвори на певній відстані один від одного, також підходить.
- Якщо палички з комплекту закінчилися, можна скористатися паличками мікадо. Або покладіть пиріжки кожен у маленьку чашку.

Зберігання готових пиріжків

- Глазуровані пиріжки без проблем можна зберігати у холодильнику 3 дні. Покладіть висушені пиріжки у велику бляшанку. На дно, а також між пиріжками викладіть кухонний папір.
- Глазуровані пиріжки не підходять для зберігання у морозильній камері. Під час розмороження глазур псується.

Більше порад та ідей для пиріжків на паличці читайте в Інтернеті.

Технічні параметри

Модель: .... DMC 3533
Подання живлення: .... 220-240 В~, 50/60 Гц
Споживана потужність: .... 700 Вт
Група електробезпечності: I
Вага нетто: .... прибл. 1,85 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:
Дает советы и информацию.

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещяется.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные указания по безопасности для этого прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск получения ожогов!**
Температура поверхностей, с которыми вы соприкасаетесь, может достигнуть очень высоких значений при использовании.

- Не дотрагивайтесь до горячих частей прибора. При необходимости пользуйтесь кухонной тряпкой или дотагивайтесь только до ручки прибора и до впадины на ручке.

РУССКИЙ

⚠ ВНИМАНИЕ:

- При эксплуатации прибора не пользуйтесь выносным выключателем с часовым механизмом или отдельной телемеханической системой.
- Устанавливайте прибор на горизонтальное, жароустойчивое основание. Подставьте под электроприбор жаростойкую подставку.
- Для предотвращения тепловой пробки, не устанавливайте прибор непосредственно под полками/шкафами. Обеспечьте достаточно свободного места.
- Не передвигайте прибор, если он включён.
- Во время процесса выпекания и при открывании пекущих поверхностей берегитесь выхлопов пара с обеих сторон прибора. Опасность ожога!
- Остерегайтесь жара, исходящего из прибора! Не используйте прибор вблизи или под занавесками или другими легковоспламеняющимися материалами!
- Следите за тем, чтобы сетевой кабель не касался горячих частей электроприбора.
- Дайте прибору остыть, прежде чем Вы будете его мыть и убирать.
- Конструкцией прибора не предусмотрено погружение в воду во время мойки. Пожалуйста, следуйте инструкциям, предоставленным Вам в разделе “Чистка”.

- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.

- Это устройство может использоваться **детьми** с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

Расположение элементов

1 Корпус
2 Контрольная лампа электропитания
3 Контрольная лампа нагрева
4 Защелка корпуса
5 Кнопки деблокировки подовых поверхностей

Принадлежности:

A1 Верхняя подовая поверхность для мини-кексов
A2 Нижняя подовая поверхность для мини-кексов
B Верхняя и нижняя подовые поверхности для пончиков
C Верхняя и нижняя подовые поверхности для коржиков

Замена подовых поверхностей

Аппарат поставляется со вставленными подовыми поверхностями. Смотрите также раздел “Расположение элементов” на стр. 3.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожогов!**
Необходимо обеспечивать постепенное полное охлаждение аппарата и подовых поверхностей!

Снятие подовых поверхностей

1. Откройте аппарат с помощью защелки корпуса (4) и поверните крышку вверх.
2. Чтобы освободить подовые поверхности, нажмите кнопку деблокировки (5).

Вставьте подовые поверхности на место

Если вы используете аппарат для приготовления **мини-кексов**, обратите внимание на следующий порядок установки подовых поверхностей: Поставьте округленные подовые поверхности (A1) на крышку.

1. Заведите выемки подовых поверхностей на навеску.
2. Нажимом введите подовые поверхности в аппарат. При введении их на место должен звучать щелчок.

Подготовка прибора к работе

Инструкция по эксплуатации

Перед выпечкой первой кексов…

- Удалите упаковку, если таковая имеется. Полностью размотайте сетевой шнур.
- Протрите корпус и пекущие полуформы влажной тряпкой.

Неподгораемая поверхность

- При первом пользовании смажьте поверхности полуформ жиром.
- Включите прибор с закрытыми половинками прим. на 10 минут (см. эксплуатация/порядок работы).
- Выньте сетевой штекер из розетки и дайте прибору остыть.
- Предварительно протестируйте прибор, приготовив кексы два раза не для употребления.

ПРИМЕЧАНИЯ:
- Появление легкого дыма и постороннего запаха при этой прицедуре явление нормальное. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.
- Не употребляйте кексы первой-второй выпечки.

- После того, как прибор остыл, протрите пекущие полуформы бумажной салфеткой.

Подключение к сети

1. Проверьте, соответствует ли сетевое напряжение номинальному напряжению прибора. Информация об этом содержится на типовой табличке.

2. Вставьте сетевую вилку в розетку с напряжением сети, оснащенную защитными контактами и установленную в соответствии с предписаниями. Обе контрольные лампы загорятся.

Эксплуатация / порядок работы

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Во время разогрева держите полуформы вафельницы закрытыми.
- Когда фаза разогрева закончится, зеленая контрольная лампа погаснет.
- Красная контрольная лампочка светится дальше и сигнализирует готовность прибора.

1. Откройте прибор. Положите 1 столовую ложку теста в любую формочку в нижней подовой поверхности (для приготовления коржиков добавляйте 1½ чайных ложки). Пожалуйста убедитесь, что правильно измеряется количество теста, поскольку избыточное тесто выйдет за края углублениийи загрязнит прибор.
2. Закройте крышку.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Во время выпечки зеленая контрольная лампочка включается и выключается, отмечая поддержание температуры выпечки. Это не означает завершения процесса выпечки.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Время выпечки зависит от личных предпочтений. Чем дольше кексы остаются в печи, тем более румяными они будут. Пожалуйста,следуйтеуказаниям в рецепте.

3. Откройте аппарат через 6 - 8 минут и проверьте результат (для мини-кексов, через 12 - 15 минут). Если кексы поднялись, и цвет их стал золотисто-коричневым – значит, всё готово, можно доставать кексы из печи.
4. Полностью раскройте крышку и извлеките шнур электропитания из электрической розетки.
5. Аккуратно достаньте кексы из ячеек. Пожалуйста, используйте термостойкую деревянную или пластиковую ложку. Не применяйте предметы с острыми или режущими краями, чтобы не повредить покрытие жарочных поверхностей.
6. Слегка смажьте жарочные поверхности снова, как указано в рецепте для процесса выпечки.
7. Жарочные поверхности следует всегда держать закрытыми во время паузы в процессе выпечки.

Выключение

Для выключения прибора или перерыва в работе вытащите вилку из розетки сети. Контрольные лампы погаснут.

Чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.



ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
- Подовые поверхности нельзя мыть в моечных машинах.

Пекущие полуформы

- Пригоревшие к стенкам сковороды остатки пищи необходимо удалять еще в теплом состоянии при помощи влажной тряпки или бумажной салфетки.
- Пекущие полуформы вымойте губкой с мыльным раствором, протрите губкой с чистой водой и тщательно вытрите насухо мягкой тряпкой. После полного просыхания натрите поверхность сковороды пищевым маслом.

Корпус

По окончании работы протрите корпус слегка влажной тряпкой.

Выбор рецепта

Мини-кексы

Ингредиенты примерно для 25 - 30 шоколадных мини-кексов:

100 г молочного шоколада, 300 г муки, 2 чайных ложки пекарного порошка, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 щепотка соли, 2 яйца, 150 г маргарина, 80 г сахара, 250 мл молока.

Приготовление:

1. Сделайте грубое размельчение шоколада.
2. Смешайте в чашке муку, пекарный порошок, пищевую соду, соль и шоколад.
3. В другой чашке взбейте яйца, маргарин, сахар и молоко. Добавьте в эту чашку мучную смесь и тоже взбейте.
4. Предварительно разогрейте аппарат.
5. Разложите тесто по формочкам и выпекайте примерно 14 минут.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Использование пищевой соды для выпечки делает тесто легким и пышным для приготовления мини-кексов и придает им высокую “коронку”. Пищевую соду можно заменять пекарным порошком (порошка надо добавлять побольше), но в этом случае тесто получается менее пышным и меньше поднимается. Пищевая сода имеется в секции средств для выпечки любого продуктового магазина с хорошим снабжением.

Пончики

Ингредиенты для 45 - 50 пончиков:

260 г муки, 1 пакетик пекарного порошка, 130 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 250 мл молока, 3 яйца, 5 столовых ложек масла, 1 щепотка соли, 30 г сахарной пудры.

Варианты приготовления теста:

Добавьте молотых орехов, порошок какао, натертый шоколад или рубленый миндаль. Если после добавления ингредиентов тесто становится слишком твердым, добавьте молока.

Приготовление:

1. Взбейте муку, пекарный порошок, сахар, ванильный сахар, молоко, яйца, масло и соль до получения однородного теста.
2. Предварительно разогрейте аппарат.
3. Разложите тесто по формочкам и выпекайте примерно 6 минут.
4. Посыпьте полученные пончики сахарной пудрой. Вы можете также смешивать сахарную пудру с лимонным или вишневым соком для получения глазури и покрывать ею пончики.

Коржики

Ингредиенты для основного рецепта:

150 г сахара, 3 яйца, 150 г масла, 150 г муки, 1 чайная ложка порошка для выпечки

По вкусу: 1 столовая ложка какао, 60 г молотого грецкого ореха

или ½ бутылки масла с ванильной эссенцией и 60 г шоколадной крошки

Готовка:

1. Взбейте яйца, добавьте яйца, сахар и размягченное масло. Смешайте до получения однородной кремовой массы. Добавьте муку, порошок для выпечки и размельченные ингредиенты по вкусу. В конце добавьте твердые продукты, например, молотый орех.
2. Предварительно разогрейте аппарат.
3. Заполните тестом формы и выпекайте примерно 8 минут.
   Примечание: Для заполнения форм тестом вам, возможно, понадобится кондитерский мешок.

Варианты замешивания теста:

- Добавьте наполнитель, например нугу, внутрь кекса до выпекания. После завершения процесса выпекания, нуга в кексе будет жидкой.
- Готовые смеси для выпекания, которые содержат лимон, орехи или шоколад, также подходят. Приготовьте тесто согласно инструкциям на упаковке.
- Если вы используете мраморное тесто и добавите белое или коричневое тесто в печь, то у вас получатся кексы переменного цвета.

Советы по дальнейшим действиям

- Можете оставить только испеченные кексы остывать на противне, посыпьте сахарной пудрой.
- При желании покрыть кексы глазурью или иным образом их украсить, делайте это сразу же после выпекания.
- Можно насадить горячие кексы на палочки. Для того чтобы кексы держались по настоящему надежно, обмакните конец палочек в расплавленную глазурь на глубину 1 см, а затем сразу вставьте в кекс.
- Поверните кексы на палочках в глазури, дайте ей слегка подсохнуть и украсьте кексы. Декорирование должно быть выполнено пока глазурь еще влажная. Если глазурь уже успела подсохнуть, можно воспользоваться зубочисткой, захватив немного жидкой глазури на кекс и приклеив декор для кекса на глазурь.
- Если вы хотите обмакнуть кексы в кокосовую стружку, сначала смажьте кексы яичным желтком сразу после выпекания. Таким образом стружка надежнее пристанет.

- После украшения можно поместить кексы на палочках в стаканы, заполненные мукой или сахаром и дождаться их остывания/высыхания. Кусок пенопласта с нанесенными отверстиями для палочек также может подойти для этой цели.
- Если палочки, поставляемые вместе с печью, уже износились, вы можете использовать палочки Микадо. Или положить каждый кекс в отдельный вафельный стаканчик.

Хранение готовых кексов

- Глазированные кексы можно хранить в холодильнике 3 дня без опасения, что они испортятся. Положите их в большое блюдо, положите бумагу для выпечки на дно и между кексами.
- Глазированные кексы нельзя хранить в морозильнике. Глазурь пострадает при размораживании.

Дополнительную информацию и рецепты для кексов на палочке вы можете найти в интернете.

Технические данные

Модель:..DMC 3533
Электропитание:......................................220-240 В~, 50/60 Гц
Потребляемая мощность:.. 700 ватт
Класс защиты:...I
Вес нетто: .... примерно. 1,85 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

РУССКИЙ

- بعد التزيين، يمكنك وضع الكعك على أعواد في أكواب ممتلئة بالسكر/الدقيق لتبريده وتجفيفه. يمكنٍ أيضًا استخدام كيس بلاستيكي أو ورق مقوى، قمت مسبقًا بعمل فتحات صغيرة ذات مساحات كافية به.
- عند استهلاك الأعواد المضمنة في عبوة التسليم، يمكنك أيضًا استخدام أعواد الطعام اليابانية "الميكادو". أو وضع كل كعكة في كوب بسكويت ويفر صغير.

تخزين الكعك السريع المخبوز

- يمكن حفظ الكعك المغطى بطبقة لامعة في الثلاجة لمدة ثلاثة أيام دون قلق. ضع الكعك المجفف في علبة معدنية كبيرة. ضع ورق المطبخ في قاع العلبة وفيما بين الكعك.
- الكعك المغطى بطبقة لامعى غير مناسب لتخزينه في مجمد الثلاجة. فقد تذوب الطبقة اللامعة بعد إخراج الكعك من المجمد.

يمكنك إيجاد المزيد من النصائح والأفكار عن الكعك موجودة في أحد مواقع الإنترنت على سبيل المثال.

المعلومات التقنية

الموديل: .... DMC 3533
الطاقةالكهربية: .... 220-240 فولت،~ 60/50 هرتز
استهلاك الطاقة: .... 700 وات
درجة الحماية: I
الوزن الصافى: .... 1.85 كجم تقريبا

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذه الجهاز وفقًا لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل التوافقية الإلكترومغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض كما تم تصنيعه وفقًا لأحدث لوائح السلامة.

العربية

> ⚠ **تنبيه:**
> - لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
> - لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.
> - غير آمن غسل أسطح الخبز في غسالة الصحون.

أسطح الخبز

- يُرجى إزالة بقايا الطعام وهي لا تزال ساخنة بقطعة قماش أو منشفة ورقية مبللة.
- نظف أسطح الخبز بقطعة إسفنج ناعمة وماء وصابون؛ ثم اشطفها بماء نظيف وجففها تمامًا بقطعة قماش ناعمة. بعد التجفيف يُرجى استخدام القليل من زيت الطعام على السطح.

المبيت

نظف المبيت بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة قليلاً.

الوصفات المقترحة

كيك المافن

المكونات تكفي لإعداد 25 - 30 كعكة مافن بالشوكولاتة:

100 جرام شوكولاتة باللبن، 300 جرام دقيق، ملعقتين صغيرتين من مسحوق الخبيز، ملعقة صغيرة من بيكربونات الصوديوم، مقدار قليل من الملح، بيضتان، 150 جرام سمن، 80 جرام سكر و250 مل لبن.

التحضير:

1. ابشر الشوكولاتة.
2. اخلط الدقيق ومسحوق الخبيز وبيكربونات الصوديوم والملح والشوكولاته في وعاء.
3. في وعاء آخر، أضف البيض، والسمن، والسكر واللبن. أضف خليط الدقيق ثم امزجه جيدًا.
4. سخن الجهاز مسبقًا.
5. ضع العجين في القوالب واخبز لمدة 14 دقيقة تقريبًا.

> **ملاحظة:**
> بيكربونات الصوديوم المستخدم كعامل خبز تجعل العجين خفيفًا ومنتفخًا عند صنع كيك المافن كما تمنحه „تاجًا" علويًا. يمكن أيضًا استبدال بيكربونات الصوديوم بمسحوق الخبيز) يُرجى إضافة المزيد من المسحوق)، لكنه قد يفقد العجين بعد ذلك بعض انتفاخه وحجمه. بيكربونات الصوديوم متوفر في قسم مساعدات الخبز في بأي متجر أغذية به بضائع.

الكعك المُحلى

المكونات تكفي لإعداد 45 - 50 كعكة مُحلاة:

260 جرام دقيق، كيس مسحوق الخبيز، 130 جرام سكر، كيس فانيليا سكر، 250 مل لبن، 3 بيضات، 5 ملاعق كبيرة زيت، مقدار قليل من الملح و30 جرام سكر ناعم.

التغييرات حسب عجين الإعداد:

أضف الفول السوداني، ومسحوق الكاكاو، والشكولاتة المبشورة أو اللوز المقطع. إذا كان العجين صلب جدًا بعد إضافة المكونات، أضف المزيد من اللبن.

التحضير

1. اعجن الدقيق، ومسحوق الخبيز، والسكر، وفانيليا السكر، واللبن، والبيض والزيت والملح حتى يصبح عجينة لينة.
2. سخن الجهاز مسبقًا.
3. ضع العجين في القوالب واخبز لمدة 6 دقيقة تقريبًا.
4. انثر السكر الناعم فوق الكعك المُحلى المخبوز. بإمكانك أيضًا خلط السكر الناعم مع عصير الليمون أو الكرز لتحضير طبقة تزيين وتغطية الكعك المُحلى بها.

كرات الكيك

مكونات الوصفة الأساسية:

150 جرام سكر، 3 بيضات، 150 جرام زبد، 150 جرام دقيق، ملعقة صغير مسحوق الخبيز.

اختياري: ملعقة كبيرة كاكاو، 60 جرام جوز مبشور
أو نصف زجاجة رائحة فانيليا الزبد و60 جرام قطرات الشوكولاته

التحضير:

1. اخفق البيض، والسكر والزبد السائل حتى يصبح الخليط كثيفًا و ذو قوام دسم. أضف الدقيق، ومسحوق الخبيز، والمكونات المطحونة حسب اختيارك. أخيرًا، أضف القطع الصلبة مثل الجوز.
2. سخن الجهاز مسبقًا.
3. املء كل شكل من الأشكال بالعجين واخبز لمدة 8 دقائق تقريبًا.
نصيحة: لملء العجين في الأشكال، يمكنك أيضًا استخدام كيس المعجنات.

بدائل متغيرة لتحضير العجين:

- أضف الحشوات، مثل النوجا، على سبيل المثال، في منتصف عجين الكعك قبل خبزه. بعد انتهاء خبز الكعك السريع، ستصبح النوجا سائلة.
- يمكن أيضًا استخدام خلطات الخبز الجاهزة المحتوية على مسحوق الخبيز مثل، الليمون، أو الجوز، أو كعك الشوكولاته. حضر العجين حسب التعليمات المذكورة على العبوة.
- عند استخدام عجين الكعك المكون من قطعتين وإضافة العجين أبيض اللون ثم العجين بني اللون في ماكينة الكعك السريع بالتبادل، ستحصل على كعك مكون من نصفين بلونين مختلفين.

نصائح تحضير كعك إضافية

- يمكنك ترك الكعك السريع المخبوز حتى يبرد بوضعه على حامل ثم رش مسحوق السكر فوقه.
- إذا كنت ترغب في تغطية الكعك بطبقة لامعة أو تزينه، يجب عليك إجراء ذلك مباشرة بعد الخبز.
- يمكنك وضع الكعك الساخن في أعواد. لتثبيت الكعك جيدًا على أعواده، اغرس الأعواد بعمق سنتيمتر واحد تقريبًا في الطبقة السائلة ثم بعد ذلك في الكعك مباشرة.
- اغمس الكعك المثبت على الأعواد في الطبقة اللامعة السائلة، واتركها حتى تجف ثم زيين الكعك بالحلوى الهشة أو الملونة المنثورة حسب الرغبة. يجب إضافة التزيين للكعك بينما ماتزال الطبقة اللامعة رطبة. إذا جفت الطبقة اللامعة بالفعل، يمكنك استخدام خلة الأسنان لإضافة قطرات من الطبقة اللامعة السائلة فوق الكعك كمادة يلتصق بها التزيين.
- إذا أردت تزيين الكعك السريع بجوز الهند المبشور، ادهن الكعك ببعض صفار البيض بعد خبزه مباشرة. سيلتصق جوز الهند المبشور بالزبد بهذه الطريقة.

إعادة تركيب أسطح الخبز

إذا كنت تستخدم الجهاز **كماكينة صنع كيك المافن**، انتبه عند ترتيب أسطح الخبز: ضع أسطح الخبز المستديرة (A1) في الغطاء.

1. ضع تجاويف أسطح الخبز على المفصلة.
2. اضغط على أسطح الخبز لإدخالها في الجهاز. يجب سماع صوت نقرة دخولها في مكانها.

تشغيل الوحدة

تعليمات الاستخدام

قبل تحضير أول كعك سريع لتناوله.

- يُرجى إزالة أي تغليف لا يزال موجودًا. افرد كبل الطاقة تمامًا.
- نظف المبيت وأسطح الخبز بقطعة قماش مبللة.

البطانة غير القابلة للالتصاق

- ادهن أسطح الخبز بقليل من الدهن قبل استخدام الوحدة لأول مرة.
- استخدم الجهاز لمدة 10 دقائق وأسطح التحميص مغلقة (انظر „استخدام الوحدة”).
- أزل قابس الطاقة من المقبس واترك الجهاز ليبرد.
- اخبز الكعك السريع مرتين لاختباره.

ملاحظة:
- يعد أي دخان أو روائح ناتجة أثناء هذا الإجراء أمرًا عاديًا. يُرجى التأكد من وجود تهوية كافية.
- لا تأكل أول قطع كعك سريع.

- بعد أن يبرد الجهاز، نظف أسطح الخبز بمنشفة ورقية.

التوصيل الكهربائي

1. تحقق إذا ما كان الجهد الرئيسي الذي تريد استخدامه يطابق جهد الجهاز. ستجد المعلومات عن هذا على لوحة النوع.
2. أدخل القابس في مقبس مثبت ومحمي جيدًا. سيضيئ كل من مصباحي التحكم.

استخدام الوحدة

ملاحظة:
- حافظ على غلق أسطح الخبز أثناء التسخين.
- عند انتهاء مرحلة التسخين، سينطفئ مصباح التحكم الأخضر.
- سيظل مصباح التحكم الأحمر مضيئاً لبيان أن الجهاز في وضع العمل.

1. افتح الجهاز. ضع ملعقة كبيرة من العجين في أي قالب في سطح الخبز السفلي (لجعل الكعك ينبثق، لا تضع سوي ملعقة ونصف ملعقة صغيرة). يُرجى التأكد من قياس كمية الدقيق بدقة، حيث إن الدقيق الزائد يسقط على الحواف ويتلف الجهاز.
2. أغلق الغطاء.

ملاحظة:
- يتم تشغيل وإيقاف تشغيل مصباح التحكم الأخضر أثناء الخبز للحفاظ على درجة حرارة الخبز. لا يشير ذلك إلى انتهاء عملية الخبز.
- يعتمد وقت الخبيز على ذوقك الشخصي. كلما ظل الكعك السريع في الجهاز مدة أطول، زادت درجة تحول لون سطحه إلى اللون البنى. يُرجى ملاحظة المعلومات المتضمنة في الوصفة.

3. افتح الجهاز بعد مرور 6 - 8 دقائق وتحقق من النتيجة (بالنسبة لكيك المافن، 12 - 15 دقيقة). إذا ارتفع الكعك السريع وكانت درجة اسمرار سطحه مناسبة، فستكون بذلك قد انتهت ويمكن إزالته من الجهاز.
4. افحص النتيجة. إذا تحولت قوالب كيك المافن إلى اللون البني أو ارتفعت، فإنها تصبح جاهزة ويمكن إخراجها من الجهاز.
5. افتح الغطاء تمامًا وقم بإزالة القابس الرئيسي من المقبس. ارفع الكعك السريع بعناية من على المقلاة. يُرجى استخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية مقاومة للحرارة. لا تستخدم أشياء مسننة أو حادة لتجنب تلف طلاء أسطح الخبيز.
6. ادهن أسطح الخبز بقليل من الزيت كما هو مطلوب بعد عملية الخبز.
7. يجب الحفاظ على أسطح الخبز مغلقة أثناء فترات التوقف في عملية الخبز.

إيقاف التشغيل

إذا أردت إيقاف عملية الخَبز أو إيقاف تشغيل الجهاز، أزل القابس من المقبس. تنطفئ مصابيح التحكم.

التنظيف

⚠ تحذير:

- اسحب دائمًا القابس من مقبس الطاقة قبل التنظيف وانتظر قليلاً حتى تبرد الوحدة.
- لا تغمر الجهاز في الماء! وإلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

العربية

△ تنبيه:

- انتبه لأي بخار خارج من جوانب الجهاز أثناء عملية الخبز وعند فتح أسطح الخبز. خطر الإصابة بحروق!
- احذر من الحرارة المنبعثة من الجهاز! لا تستخدم الجهاز تحت الستائر أو بالقرب من المواد القابلة للاشتعال!
- يُرجى التأكد من عدم ملامسة كبل الطاقة للأجزاء الساخنة بالجهاز.
- اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه وتخزينه.
- هذا الجهاز غير مخصص لغمره في الماء أثناء التنظيف. يُرجى ملاحظة التعليمات التي ضمنها لك في فصل "التنظيف".

- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنِّعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- يمكن **للأطفال** من سن 8 سنوات أو أكثر وكذلك الأشخاص أصحاب القدرات البدنية أو الإدراكية أو العقلية المحدودة أو أولئك الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة الكافية استخدام الجهاز تحت إشراف أو بعد توجيه تعليمات خاصة لهم عن كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة.
- لا تترك **الأطفال** يعبثون بالجهاز.
- يجب ألا يقوم **الأطفال** بالتنظيف **وصيانة الجهاز** إذا لم يتجاوزوا 8 سنوات وتم الإشراف عليهم.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.

مكان عناصر التحكم

1 المبيت
2 مصباح تحكم الطاقة
3 مصباح عنصر التسخين
4 مزلاج المبيت
5 أزرار التحرير لأسطح الخبز

الملحقات

A1 سطح الخبز العلوي لكيك المافن
A2 سطح الخبز السفلي لكيك المافن
B سطح الخبز العلوي والسفلي للكعك المُحلى
C سطح الخبز العلوي والسفلي لكرات الكيك

تغيير أسطح الخبز

الجهاز مزود بأسطح خبز مدمجة. يُرجى الرجوع إلى فصل " مكان عناصر التحكم " في صفحة 3.

⚠ تحذير: خطر الحروق!
يجب ترك الجهاز وأسطح الخبز حتى تبرد تمامًا!

إزالة أسطح الخبز

1. افتح الجهاز باستخدام مزلاج المبيت (4) واقلب الغطاء لأعلى.
2. لفك أسطح الخبز، اضغط على زر التحرير (5).

دليل التعليمات

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ **تحذير:**
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

△ **تنبيه:**
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ **ملاحظة:**
يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطب أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- **لا** تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ **تحذير!**
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية **خطر الاختناق!**

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠ تحذير: خطر التعرض لحروق!

قد تصبح درجة حرارة السطح القابل للمس عالية جدًا أثناء الاستخدام.

- لا تلمس أجزاء الجهاز الساخنة. إذا لزم الأمر، استخدم قماش الفرن وامسك الجهاز فقط من المقبض أو من المقبض المجوف.

△ تنبيه:

- يرجى عدم تشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- ضع الجهاز على سطح مستو ورطب ومقاوم للحرارة. في حالة الأسطح الحساسة يُرجى وضع لوح مقاوم للحرارة تحت المقلاة.
- لمنع تراكم الحرارة، لا تضع الوحدة مباشرة تحت الخزانة. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز من كل الجهات!
- لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله.

العربية





GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanţie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

DMC 3533

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanţie conform declaraţiei de garanţie • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziţie, ştampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء، ختم الوكيل/البائع، التوقيع



CLATRONIC®
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic.com



CLATRONIC®
INTERNATIONAL GMBH

Internet: http://www.clatronic.de

Stand 10/13